

カリフォルニア・レーズンを使った  
ハロウィン製品アイデアセミナー



## レーズンビラスティック

敷島製パン(株) 橋本 美帆氏

### 配合 (%)

#### ポーリッシュ種

|               |     |
|---------------|-----|
| フランス産小麦粉      | 30  |
| インスタントドライイースト | 0.2 |
| 水             | 30  |

#### 本捏

|               |     |
|---------------|-----|
| フランス産小麦粉      | 60  |
| 小麦全粒粉(中挽き)    | 10  |
| インスタントドライイースト | 0.4 |
| 岩塩            | 2   |
| モルト           | 0.3 |
| 粉末ライサワー       | 2   |
| レーズン濃縮果汁      | 1   |
| 黒ビール          | 35  |

|                         |    |
|-------------------------|----|
| くるみ(刻み)                 | 15 |
| *カリフォルニア・レーズン           | 30 |
| *ザンテ・カランツ               | 40 |
| *オレンジピール                | 5  |
| *クランベリー                 | 10 |
| *アルザスビールオードヴィ           | 6  |
| ※ドライフルーツ類はオードヴィと合わせ1晩おく |    |

### 工程

#### ポーリッシュ種

|        |               |
|--------|---------------|
| ミキシング  | 手捏ね           |
| 捏上温度   | 24℃           |
| 発酵時間   | (28℃、75%) 60分 |
| 冷蔵(5℃) | 12~15時間       |

#### 本捏

|       |                                           |
|-------|-------------------------------------------|
| ミキシング | レーズン<br>L 3分 M 3分 ↓ L 1分                  |
| 捏上温度  | 24℃                                       |
| 発酵時間  | (28℃、75%) 60分                             |
| 分割重量  | 150g                                      |
| 整形    | 棒状 25cmくらいにのばし、<br>ライ麦粉：小麦粉 = 1：1 のものをまぶす |
| ホイロ時間 | (28℃、75%) 45分                             |
| 焼成時間  | (220℃、スチーム) 15分                           |



カリフォルニア・レーズン協会