

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



グラハムハロウィングブレッド

(株)ボンパドウル 立木 理恵子氏

配合 (%)

TKスターター種

工程1	TKスターター	10
	水	110
工程2	TKスターター液	100
	強力粉	100
工程3	TKスターター1番種	10
	強力粉	100
	水(25℃前後)	100

グラハム前処理

グラハム粉	30
吸水	30

本捏

フランスパン用粉	70
塩	2
インスタントドライイースト	0.6
レーズン濃縮果汁	3
TKスターター種	20
吸水	40

カリフォルニア・レーズン	50
クリームチーズ(ダイス)	25

工程

TKスターター種

- 工程1 水にTKスターターを加え、攪拌して5分置き、茶漉しでこしてTKスターター液を作る
- 工程2 軽く混ぜて28℃で18時間前後置き、5℃の冷蔵庫で保管する
- 工程3 軽く混ぜて28℃で18時間前後置く
工程3を4～5回繰り返す

グラハム前処理

- ミキシング…………… L2分M1分
- ミキサーボウルに熱湯を入れ、その中にグラハム粉を入れ混ぜる
- 捏上温度…………… 50℃以上
- 冷蔵で、一昼夜

本捏

- ミキシング…………… ^{グラハム} L2分↓L2分M7分
- 捏ね上げ後、皮生地用の生地を取り分けておく
- レーズンとクリームチーズを加えて混ぜる
- 捏上温度…………… 26℃
- 発酵時間…………… 60分パンチ30分
- 分割重量…………… 300g
- ベンチタイム…………… 20分
- 成形…………… 生地を麺棒でのばし、栗かぼちゃダイス(50g)を均一に散らして巻く
- 上部に粉をつけ布取りする
- ホイロ時間…………… (28℃、75%) 60分
- 焼成前処理…………… 葉の模様にカットを入れる
- 焼成時間…………… (230℃、前蒸気) 30～35分



カリフォルニア・レーズン協会