

第16回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
審査員特別賞



Pain integral aux raisin

(株)オクノフードサービス 吉川 崇氏

配合 (%)

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン…………… 45
水…………… 少量

浸水種

粗挽き小麦全粒粉…………… 7
冷水…………… 7

ポーリッシュ種

フランスパン専用粉…………… 40
吸水…………… 40
インスタントドライイースト(ビタミンC入) …… 0.2

小麦全粒粉のロースト

小麦全粒粉…………… 25

本捏

ポーリッシュ種…………… 80.2
浸水種…………… 14
ロースト済小麦全粒粉…………… 25
フランスパン専用粉…………… 25
ロースト胚芽…………… 3
インスタントドライイースト(ビタミンC入) …… 0.35
天然塩…………… 2.1
モルトシロップ…………… 0.2
吸水…………… 23

加水…………… 5
前処理済カリフォルニア・レーズン… 45

工程

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンをボウルに入れ、水を入れて手でバラバラにほぐす
2. すぐにザルで水を切り、ボウルに入れラップし、一晩冷蔵する(少し水を吸わせて柔らかくする)

浸水種

1. 天板にザラ紙を敷き、粗挽き全粒粉を香りがたつまでローストする(180~200℃のオーブンで20~30分位)
2. ローストした粗挽き全粒粉を熱いまま、冷水に入れ混ぜ合わせる(香りがしみ出す)
3. ラップして一晩冷蔵する

ポーリッシュ種

1. ボウルに水を入れ、インスタントドライイーストを入れて溶かす
 2. 更にフランスパン専用粉を入れ、ダマがなくなるまで混ぜ合わせる
 3. ラップして空気穴を空ける
- 捏上温度……………23℃
フロアタイム……………(温度:27℃/湿度:75%)
3.5時間後、一晩冷蔵(5℃)

小麦全粒粉前処理

天板にザラ紙を敷き、小麦全粒粉を香りがたち、少し色が付くまでローストする(180~200℃のオーブンで20~30分位)



カリフォルニア・レーズン協会



工程