

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



ラムレーズンフレンチブレッド ブレドール 保要 信勝氏

配合 (%)

レーズン種

カリフォルニア・レーズン	100
砂糖	20
ハチミツ	5
水	100

発酵種

中力粉	100
塩	1.6
レーズン種	25
水	47

本捏

中力粉	100
塩	2.1
モルト	0.3
水	80
発酵種	20
生イースト	1.1
ラムレーズン	45

ラムレーズン

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	100

工程

レーズン前処理

- カリフォルニア・レーズン、砂糖、ハチミツ、水をよく混ぜ合わせる
- 4日間放置する（温度：27°C／湿度：80%）
- 種を絞り、発酵種のミキシングの際使用（保管は5°Cの冷蔵庫）

発酵種

ミキシング	L 2分 M 4分
捏上温度	20°C
発酵	(温度：26°C／湿度：85%) 1時間後、5°Cの冷蔵庫で15～16時間

本捏

ミキシング	L 7分
捏上温度	23°C
発酵	(温度：26°C／湿度：75%) 30分パンチ(ラムレーズン投入)30分パンチ30分パンチ90分分割 粉1kgで8分割、即成形 成形 等分割した生地中のガスを抜かないようにねじり、 打ち粉をしたキャンパスにのせる ホイロ (温度：26°C／湿度：75%) 35分後、乾ホイロを10分 焼成 上火：245°C／下火：245°C、20～25分 前スチーム1回、後スチーム3回

ラムレーズン

- カリフォルニア・レーズンをボウルに入れてラム酒を注ぎ、落とし蓋をして冷蔵庫で一晩寝かせる
- 本捏ミキシング中にザルに空けてラム酒を切る
- 切ったラム酒は翌日に使い回す 不足分は継ぎ足す



カリフォルニア・レーズン協会