

第11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
カリフォルニア・レーズン協会駐日代表賞



レーズン お茶 グラハム

池永 渉

配合 (%)

全粒粉湯種

小麦粉全粒粉（粗挽）	20
天塩	0.2
熱湯	20

生地

全粒粉湯種	40.2
フランスパン用粉	50
高蛋白強力粉	20
インスタントドライイースト	0.7
天塩	1.4
ユーロモルト	0.3
水	16
ブレンド茶（市販品）	30
フランスパン発酵種	17
カリフォルニア・レーズン	20
ザンテ・カラント	20
くるみ（ロースト）	10

※ レーズンは前日水洗いしたものを使用。

工程

全粒粉湯種

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	50～60℃

※ 前日に作り、ラップして冷蔵する。

生地

レーズン ミキシング	L 4分M4分↓ L 30秒M30秒
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃ 75%
発酵時間	60分パンチ30分
分割重量	100g
ベンチタイム	25分
成形	1. 俵型に成形。 2. 約25cmの棒状にして巻く。
ホイロ条件	30℃ 75%
ホイロ時間	50分
焼成前	1. 粉を振り、切り込みを3本入れる。 2. 粉を振る。
焼成温度	220～230℃
焼成時間	18分（スチーム）



カリフォルニア・レーズン協会