

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



大地の恵み

(株)志津屋 小林 健吾氏

配合 (%)

本捏

フランスパン専用粉	50
強力粉	50
インスタントイースト	0.2
牛乳	100
練乳	5
砂糖	3
天然塩	2.3
無塩バター	15
ローストアマニ	5
紫イモ	20
金時イモ	20
カリフォルニア・レーズン	60

シナモン	適量
グラニュー糖	適量

工程

本捏

ミキシング	塩・バター レーズン L 3分M5分↓ L 3分M5分MH2~3分↓~
捏上温度	23℃
発酵	常温で1時間後、5℃で冷蔵（12~15時間）
分割	300g
ベンチタイム	60~90分
成形	1. 生地を平たくのばし、その上にシナモンとグラニュー糖（1：3）を混ぜたものを5g全体に散らす 2. その生地をロールし、なまこ形に成形する
ホイロ	（温度：30℃／湿度：70%）60分 ホイロ後、S字にクープを入れ模様を描く
焼成	210℃、20~25分

ポイント

1. カリフォルニア・レーズンは、10分間蒸しておく
2. ローストアマニは、3倍の水に漬けておく
3. 紫イモと金時イモは、20分ほど窯で固めに焼き、皮を剥いて2cm角に切っておく