

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
グッドアイデア賞



ショコラ レザン
日糧製パン(株) 山中 康央氏

配合 (%)

カリフォルニア・レーズン処理ー

カリフォルニア・レーズン	100
改良剤	5
水	10

本捏

強力粉	60
薄力粉	40
パン酵母	5
乳化剤	1
イーストフード	0.1
砂糖	20
食塩	1
脱脂粉乳	2
全卵粉末	2
バター	10
処理レーズン	50
吸水	52

折り込み用発酵バター 40

砂糖	5g/コ
アーモンドスライス	5g/コ
コーティングチョコ	15g/コ

工程

処理レーズン

カリフォルニア・レーズンを洗淨後、改良剤、水を加え混ぜ合わせる

本捏

ミキシング L 3分 M 15分

捏上温度 24℃

フロアタイム (温度: 27℃/湿度: 75%) 20分

フロアタイム後、-5℃でリタード 60分、-18℃でリタード
折り込み 発酵バターを包み、3つ折りを3回
再び、-5℃でリタード (一晚)

- 成形 1. 一晚おいた生地を8mmの厚さにのばす
2. 幅220mmにカットし巻く
3. 30mm間隔で輪切りカット (80g)
4. 型にグラシンを敷き、その中に砂糖 (5g) とアーモンド
スライス (5g) を入れる
5. その上にカットした生地を入れる

ホイロ (温度: 38℃/湿度: 75%) 50分

焼成 上火: 180℃/下火: 200℃、20分
焼成後、型から外し、グラシンを外す
冷却後、側面と底面にコーティングチョコ (15g) を付ける