

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

駐日代表賞



アロマティックレザン

(株)石村萬盛堂 セ・トレボン 大西 かおり氏

配合

レーズン種 (%)

| | |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 水 | 250 |
| 砂糖 | 25 |
| モルト | 2 |

ルヴァンリキッド (%)

| | | |
|-----|-----------|-----|
| 配合1 | レーズン種 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 100 |
| | モルト | 2 |
| 配合2 | 配合1の種 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 100 |
| | 水 | 100 |
| 配合3 | 配合2の種 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 100 |
| | 水 | 100 |
| 配合4 | 配合3の種 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 200 |
| | 水 | 230 |

ルヴァン (%)

| | | |
|-----|-----------|-----|
| 配合1 | レーズン種 | 50 |
| | 石臼挽き粉 | 80 |
| 配合2 | 配合1の種 | 100 |
| | 石臼挽き粉 | 100 |
| | 水 | 60 |
| 配合3 | 配合2の種 | 100 |
| | 石臼挽き粉 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 100 |
| | 水 | 100 |
| 配合4 | 配合3の種 | 100 |
| | 石臼挽き粉 | 100 |
| | フランスパン専用粉 | 100 |
| | 水 | 100 |

本捏 (%)

| | |
|-----------|-----|
| フランスパン専用粉 | 100 |
| 天然塩 | 2.3 |
| 生イースト | 3.5 |
| バター | 5 |
| 牛乳 | 26 |
| ワインエピス液 | 40 |
| ルヴァンリキッド | 30 |
| ルヴァン | 20 |
| くるみ(ロースト) | 20 |
| かぼちゃの種 | 4 |
| もちきび | 3 |
| 水 | 3 |

ワインエピス液 (g)

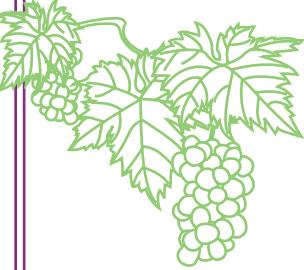
| | |
|-----------|-------|
| 赤ワイン | 1,000 |
| 砂糖 | 100 |
| シナモンスティック | 4本 |
| スターアニス | 8コ |
| オレンジの皮 | 1コ分 |

ワインエピス漬けカリフォルニア・レーズン(g)

| | |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 680 |
| ワインエピス液 | 120 |



カリフォルニア・レーズン協会



アロマティックレザン

工程

レーズン種

1. 27℃で4日間発酵させる（1日2回ビンを開け、攪拌する）
2. レーズンが全部上にあがり、ブクブクと発泡したら、レーズン種の完成

ルヴァンリキッド

1. 配合1の材料を混ぜ、26℃で、24時間発酵させる
2. 配合2の材料を混ぜ、26℃で、24時間発酵させる
3. 配合3の材料を混ぜ、26℃で、12時間発酵させる
4. 配合4の材料を混ぜ、9℃で、20時間発酵させる
5. 配合4の種つぎを繰り返し、使用可能

ルヴァン

1. 配合1の材料を混ぜ、26℃で、24時間発酵させる
2. 配合2の材料を混ぜ、26℃で、18時間発酵させる
3. 配合3の材料を混ぜ、26℃で、7時間発酵させる
4. 配合4の材料を混ぜ、26℃で、2時間発酵後、9℃で12時間発酵させる
5. 配合4の種つぎを繰り返し、使用可能

本捏

- 前処理… かぼちゃの種、もちきびは前日に水と合わせておく
バター・かぼちゃの種・もちきび くるみ
ミキシング…… ↓ L3分M7分 ↓ L2分M0.5分
捏上温度…… 25℃
発酵時間…… 60分パンチ30分
分割…… 250g
ベンチタイム…… 20分
成形… 1コにつき、80gのワインエピス漬け
カリフォルニア・レーズンを巻き込む
1. めん棒で楕円にのばし、半分にワインエピス漬けカリフォルニア・レーズンを置き、生地を被せる
 2. その生地の上に更に、ワインエピス漬けカリフォルニア・レーズンをのせ上から折って滴型にする
 3. 上面にかぼちゃの種ともちきびを水でつけ、クープを入れる

本捏

ホイロ…… （温度：26℃／湿度：75%）50分
焼成…… 上火：240℃／下火：230℃に設定
釜入れ後、上火：220℃／下火：200℃
に落とす／25分（蒸気あり）

ワインエピス液

1. すべての材料を鍋に入れ、4分間沸騰させる
2. 冷蔵庫にて、1晩以上漬け込んで使用可能

ワインエピス漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズンをワインエピス液に前日漬け込む

