

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・レーズン協会栄養士推薦賞



レザン・ド・ギャバ

村野 潤一

配合

中種 (%)

強力粉	30
粉末ホップ種	3
生イースト	0.3
水	20

本捏 (%)

強力粉	50
準強力粉	30
食塩	1.8
生イースト	3
イーストフード	0.1
砂糖	2
脱脂粉乳	2
ショートニング	3
水	45

レーズン生地 (生地比率：%)

カリフォルニア・レーズン	100
小麦胚芽	3
ひまわりの種 (ロースト)	4
くるみ (ロースト)	4

※ カリフォルニア・レーズンは水洗いした後、10分間蒸してから使用する。

発芽玄米生地 (生地比率：%)

発芽玄米	50
------	----



レザン・ド・ギャバ

工程

中種

仕込み前日に全材料を手で混合し、水和させる。

捏上温度…………… 25℃
発酵条件…………… 23～25℃ 70%
発酵時間…………… 18～20時間

本捏

ミキシング…………… L 3分 L M 5分 MH 1分
(ショートニングは最初から投入)

※ 終了後、生地を取り分け2種類の生地を作る。

1. レーズン生地作り

ミキシング…………… L 5分

2. 発芽玄米生地作り

ミキシング…………… L 4分

捏上温度…………… 26℃

発酵時間…………… 60分

分割重量 700g…………… レーズン生地：490g
発芽玄米生地：210g

ベンチタイム…………… 20分

成形

1. レーズン生地を50cmのバゲット成形にする。
2. 発芽玄米生地を縦10cm、横52cmにのばす。
3. レーズン生地を発芽玄米生地で全面包む。
4. 生地の上部へ霧吹きで水を付け、玄米フレークを付ける。

ホイロ条件…………… 32℃ 75%

発酵時間…………… 60～70分

焼成温度…………… 215～220℃

焼成時間…………… 25～30分 (スチーム)

1. オープンのエレベーターに生地を置き、スケッパーで右下がりにそれぞれの長さに1/3ずつ重なるように5本押し切る。
2. 押し切りした生地の両端を手で広げ、生地の切断面を見せ、フーガスにする。