



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



トロピカルレーズン

ブーランジュリー オーヴェルニュ 井上 克哉氏

配合

中種配合

強力粉	50%
インスタントイースト	1.2%
脱脂粉乳	3%
砂糖	13%
水	30%
全卵	20%

本捏配合

強力粉	30%
薄力粉	20%
塩	1%
砂糖	12%
全卵	6%
ショートニング	10%

折り込み

マーガリン	200g
カリフォルニア・レーズン	200g

※分割生地 1 個に対し

カスタードクリーム	10g
パイン	8g
オレンジ	8g
ナパージュ	適量
ココナッツファイン	適量

工程

よく混ぜて1時間室温にて置いておく。

捏上温度 25℃

ミキシング

ショートニング

L3分M3分↓L3分M2分

捏上温度 25℃

フロアタイム 40分

大分割 1kg 玉 残り 30g
1kg 玉にはマーガリン(200g)を折り込む

折り込み 4つ折2回 ※2回目にレーズン(200g)も折り込む
最終生地厚 6mm

成形 生地を、4cm×12cmにカット

分割重量 約60g

カスタードクリーム(10g)を絞り、パイン(8g)とオレンジ(8g)を扇形にカットして並べる

ホイロ 60分 (28℃、75%)

焼成 上火:220℃/下火:200℃ 15分

仕上げ ナパージュを塗り、軽くローストしたココナッツファインをのせる