



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～

ヨーグレット

ブーランジュリー オーヴェルニュ 井上 克哉氏

配合

強力粉	100%
インスタントイースト (金)	1.2%
塩	2%
砂糖	10%
脱脂粉乳	5%
全卵	15%
牛乳	10%
水	48%
バター	10%

分割生地 1 個に対し

カリフォルニア・レーズン・ペースト	5g
バナナ	20g

ヨーグルトレーズン

ブルガリアヨーグルト	150g
カリフォルニア・レーズン	40g

ナパージュ	適量
チャービル	適量

工程

ミキシング	バター L 3分M3分↓L 3分M3分
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分 (28℃、75%)
分割重量	45g
成形	丸型に伸ばし、レーズンペースト (5g) を塗り、バナナ (20g) をのせる
ホイロ	60分 (30℃、80%) ホイロ後、ヨーグルトレーズン (40g) を絞る 塗り玉する
焼成	220℃ 12分位
仕上げ	焼成後、ナパージュを塗り、チャービルを飾る