



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～



キャラメルレザン

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	70%
インスタントイースト (金)	1.2%
塩	0.2%
脱脂粉乳	3%
全卵	30%
卵黄	20%
カルピス	5%

本捏配合

強力粉	30%
インスタントイースト (金)	1.2%
塩	1%
砂糖	25%
全卵	25%
バター	30%
カリフォルニア・レーズン	50%

折り込み

バター	300g
-----	------

キャラメル／型1台分

グラニュー糖	80g
水	16g

アーモンドクリーム

アーモンドプードル	100g
砂糖	100g
バター	100g
全卵	100g

工程

ミキシング

オールイン、L 3分M3分

捏上温度

25℃
室温(28℃位)にて4時間寝かせる

ミキシング

バター
L 3分M3分↓L 9分 (バターは3回に分けて入れる)
砂糖はバター2回目に入れる
捏ね上げ後、レーズンを入れる

捏上温度

25℃

フロアタイム

60分 (28℃、75%)

大分割

1.5kg、冷蔵

折り込み

4つ折り2回、バターを折り込む
幅を出して帯状に180gでカットする

分割重量

150g、冷蔵
直径18cmの、マンケ型にキャラメルを流す

成形

長方形に伸ばしアーモンドクリーム(80g)を絞る
綴じ目を上にして「の」の字を作って型の真ん中に入れる
帯状の生地はひねって型の外側に入れる

ホイロ

80分 (30℃、75%)

焼成

上火:180℃/下火:200℃ 25分位
焼き上げ後逆さにして型から出す