



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～



カリフォルニアの輝き

(株)浅野屋 平和生氏

配合

フランスパン専用粉	70%
セルブランジュリー（食塩）	2.1%
生イースト	0.2%
モルト	0.2%
吸水	40%
レーズン種	55%
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	10%
カリフォルニア・レーズン （ドライジン漬け※）	40%
※レーズンに対し、30%のドライジンを使用 （漬込期間：1ヶ月）	

工程

ミキシング	レーズン、レーズン濃縮果汁 L 5分、M 2分 ↓ L 2分
捏上温度	28℃
発酵時間	120分 パンチ 60分
分割重量	400g
ベンチ	30分 （ホイロ：28℃）
成形	ナマコ型
ホイロ	80分 （28℃、85%）
焼成	220℃、30分（スチーム）

酵母液

カリフォルニア・レーズン	100%
蜂蜜	30%
水	200%

すべてを混ぜ合わせ、28℃で5日間放置。

レーズン発酵種

1	酵母液	酵母液全量	28℃で24時間
	フランスパン専用粉	酵母液と同量	
2	1の種	全量	28℃で24時間
	フランスパン専用粉	1と同量	
	水	1の半量	
3	2の種	全量	28℃で24時間
	フランスパン専用粉	2と同量	
	水	2の半量	