



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～



軽井沢レザン

(株)浅野屋 平和生氏

配合

強力粉	100%
上白糖	10%
セルブランジュリー (食塩)	1.8%
脱脂粉乳	3%
全卵	20%
生イースト	3.5%
マーガリン	10%
カリフォルニア・レーズン・ペースト	10%
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	5%
吸水	40%
カリフォルニア・レーズン (マデラワイン漬け※)	50%
※レーズンに対し、30%のマデラワインを使用 (漬込期間: 1ヶ月)	

工程

ミキシング	油脂 レーズン L 5分、M 5分↓M 6分↓L 2分
捏上温度	27°C
発酵時間	60分 パンチ 30分
分割重量	1,600g (皮生地: 400g)
ベンチ	30分
成形	棒状に成形し、皮生地で包む
ホイロ	80分 (28°C、85%)
焼成	215°C、40分(スチーム)