



第17回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

審査員特別賞



月葡萄

(株)横浜ボンパドウル 石川 光治氏

配合

中種配合(%)

全粒粉	45
ハチミツ	1
吸水	40
ドライイースト	0.1

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	50
石臼挽きそば粉(ロースト)	5
塩	2.3
モルト液	0.4
ドライイースト	0.7
乳酸発酵種	20
吸水	33

前処理済みカリフォルニア・レーズン 全量

処理済みそば米(そばの実) 全量

中種 全量

発酵生地

(外生地用)

フランスパン専用粉	10
石臼挽きそば粉(ロースト)	5

発酵生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
塩	2
ドライイースト	0.65
モルト液	0.4
ビタミンC	10 ppm
吸水	69

レーズン前処理(粉1kgに対して:g)

カリフォルニア・レーズン 800

ハチミツ 150

湯(40℃) 100

ジンジャーパウダー 5

おろし生しょうが 7.5

ジンジャーリキュール 75

そば米(そばの実)の処理(粉1kgに対して:g)

そば米(そばの実) 200

水 600

工程

発酵生地工程

ミキシング L7分 M1分

捏上温度 23℃

発酵条件 27℃/75%

フロアタイム 120分パンチ60分後、一晚冷蔵

中種工程

全材料を混ぜる

捏上温度 25℃

フロアタイム 60分パンチ60分 ※外生地も同様

室温で、2時間おいて、5～6℃の冷蔵庫で15時間くらいおく

本捏工程

ミキシング

中種 発酵生地
L3分 ↓ L1分 ↓ L3分 LM4分 H1～2分
捏ね上がった生地を番重に取り出し、外生地を取り分ける
(中生地)前処理したレーズンとそば米(そばの実)を折り入れ、再びミキシング L2分 LM0.5分
(外生地)外生地に対し、粉(10%)を足して、再びミキシング(生地を硬めしておく)

捏上温度 25℃

発酵条件 27℃/75%

フロアタイム 60分パンチ60分 ※外生地も同様

分割重量 (外生地) 70g 少し長めの俵型 / (中生地) 300g 丸め

ベンチタイム 20分

成型

- 1 外生地を5cm×20cmくらいの楕円形に伸ばす(少し粉を振っておく)
- 2 中生地を20cmのクッペ型にする
- 3 外生地の上に中生地を重ね、中生地を45度ずらす
- 4 外生地を中生地に巻き付けるように畳んで上部に石臼挽きそば粉をつける
- 5 閉じ目を上にして、布取りする

乾ホイロ

焼成前処理

1 エレベータにベーキングシートを敷き、閉じ目を上して並べる

2 三日月ように曲げて、外生地部分に2ヶ所カットを入れる

3 上部につけた石臼挽きそば粉が少なかったら、再度つける

焼成温度・時間 上火:215℃/下火:235℃、30分 (前蒸気入れ)

レーズン前処理

1 カリフォルニア・レーズンを水洗いする

2 蒸し器で15分蒸す

3 蒸し上がった後すぐに、40℃くらいのお湯で溶いたハチミツを混ぜる

4 ジンジャーパウダー、おろし生しょうが、ジンジャーリキュールを全体に馴染ませる

5 粗熱が取れたら、冷蔵庫で一晩おく

そば米(そばの実)の処理

1 そば米(そばの実)を180℃くらいのオーブンで15分前後ローストする

2 3倍量の水に漬けて、常温で一晩おく

3 仕込み前に水切りしておく

4 水切りした水も、仕込み水にする

石臼挽きそば粉の処理

石臼挽きそば粉を180℃くらいのオーブンで10分前後ローストする



カリフォルニア・レーズン協会