



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

グッドアイデア賞



レーズンバゲット・ヴェネツィア風

K.YOKOYAMA(株) 秋田 雅生氏

配合

生地配合(%)	
フランスパン専用粉	100
フランス産海塩	2.2
イースト	0.6
モルト	0.2
レーズン種	10
フランス産硬水	16
吸水	64
レーズン生地配合(%)	
上記生地	100
漬け込みレーズン	50
フライドアーモンド	10
クルミ生地配合(%)	
上記生地	100
クルミ (ロースト)	20
焼成前	
オリーブ油	適量
ライ麦粉	適量
上新粉	適量
レーズン漬け込み配合(g)	
カリフォルニア・レーズン	1,000
ホワイトリカー	100
マデラ酒	50
フライドアーモンド配合(g)	
アーモンド (2つ割)	500
(シロップ)	
グラニュー糖	360
水	300
揚げ油	適量
レーズン種配合(%)	
(スターター)	
カリフォルニア・レーズン	100
蒸留水	300
グラニュー糖	8
(1日目)	
レーズン液 (濾したスターター)	100
フランスパン専用粉	100
(2日目)	
前日の種	100
フランスパン専用粉	100
水	20
(3～4日目)	
前日の種	100
フランスパン専用粉	100
水	50
(以降: 種継ぎ)	
前日の種	50
フランスパン専用粉	100
水	50

工程

本捏工程

ミキシング	L8分
捏上温度	22℃
発酵時間	(室温)30分パンチ30分パンチ30分パンチ その後、5℃で18時間

〔レーズン生地工程〕

折り込み 3つ折り2回、レーズンとフライドアーモンドを均質に混ぜ、30分休ませる
更に、3つ折り2回し、生地温度が13℃になるまで、30～40分休ませる

分割重量 260g 俵形

ベンチタイム 15～20分

〔クルミ生地工程〕

練り込み 捏ね上げ後、2回目のパンチ時にクルミを均質に混ぜる
3回目のパンチ後に冷蔵する

分割重量 200g 俵形

ベンチタイム 15～20分

成型

- 1 レーズン生地を棒状にして、楕円形に伸ばしたクルミ生地で包み込む
- 2 両サイドの生地をめん棒で伸す
- 3 伸ばした生地にオリーブ油を塗り、ライ麦粉と上新粉を合わせたものを振りかける
- 4 伸ばした生地を包むように被せる
- 5 被せた生地を下にして、キャンバスにのせる

ホイロ

32℃/70%、35分

焼成前処理

上下を返して、スリッピールにのせる

焼成温度

245℃、25分 (スチーム)

フライドアーモンド

- 1 2つ割したアーモンドをシロップに一晩漬ける
- 2 160℃の油で揚げる

レーズン漬け込み

全ての材料を合わせて、5～7日ほど漬け込む

レーズン種

〔スターター〕

- 1 全部の材料を容器に入れる (25℃、48時間、日に2回混ぜる)
- 2 発泡したら、濾す

〔1日目、2日目〕

全部の材料を混ぜる (18～24時間)

〔3～4日目〕

全部の材料を混ぜる (18～24時間)

〔以降: 種継ぎ〕

PH4.2前後、フルーティーな酸味になれば、レーズン種として使用可
全部の材料を混ぜて、1℃で冷蔵保存する



カリフォルニア・レーズン協会