



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



レーズン畑の食パン

森永乳業(株) 飯住 壽勝氏

配合

食パン生地配合(%) 1.5kg仕込 (8斤分)

強力粉	100
上白糖	12
食塩	1.8
イーストフード	0.1
パン酵母	2.8
脱脂粉乳	2
バター	12
全卵 (正味)	11
吸水	50

茶色生地配合(8斤分)

(上記食パン生地640gに対し: %)

レッドココア	4
上白糖	4

緑色生地配合(8斤分)

(上記食パン生地240gに対し: %)

クロレラ抹茶	3
上白糖	3

ビスキー生地配合(%) (8斤分)

上白糖	70
バター	100
全卵 (正味)	100
アーモンドパウダー	100

レーズンセンター (%)

カリフォルニア・レーズン	80
カリフォルニア産赤ワイン	8

仕上げ

ナパージュ	少々
細引きピスタチオ	0.5g/個

工程

本捏工程

ミキシング バター L3分M4分↓L3分M5分

捏上温度 27℃

〔茶色生地工程〕 捏ね上げ後の食パン生地(640g)に対し、レッドココアと上白糖を加え、軽くミキシング(目視)

〔緑色生地工程〕 捏ね上げ後の食パン生地(240g)に対し、クロレラ抹茶と上白糖を加え、軽くミキシング(目視)

発酵条件 28℃/75%

発酵時間 60分パンチ30分

分割重量 食パン生地:110g

茶色生地:40g

緑色生地:15g

ベンチタイム 20分

成型

1 食パン生地を長方形に伸ばし、ビスキー生地(20g)のをせ、レーズン(55g)をその上にのせる

2 1を2つ合わせにし、緑色生地のをせ、レーズン(20g)をおき、茶色生地をその上に被せる

3 めん棒をかけて薄くして、片側にスケッパーで切れ目を入れ、巻き込む

4 切れ目が上になるように、食パン型に成型した生地玉2個を入れる

ホイロ 38℃/85%、50分

焼成温度・時間 上火:180℃/下火:200℃、35分~(タップ1/8)

仕上げ ナパージュを塗り、ピスタチオ(0.5g)を振る

ビスキー生地工程

1 小型ミキサーに上白糖とバターを入れ、ビーターでよく攪り合わせる

2 全卵を少しずつ加える

3 アーモンドパウダーを加え、軽く合わせる

4 絞り袋に入れ、冷蔵保管する

レーズンの前処理

1 軽めに水洗い後、水気をよく切り、カリフォルニア産赤ワインを絡めて一晩おく

2 ラップで覆い、風味を閉じ込める



カリフォルニア・レーズン協会