



カリフォルニア・レーズン 製パンアイデアセミナー

～選んでナットク
レーズンパンのある食卓～



レーズンと甘酸っぱい仲間達

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

強力粉	70
米粉湯種	30
アガベシロップ／ブラチナ	3
塩	2
セミドライイースト	1
無塩バター	5
吸水	45

分割生地 1 コに対し

カリフォルニア・レーズンペースト	30
セミドライリンゴ	20

仕上げ用

グレープフルーツ	2～3房
カリフォルニア・レーズン	5粒程度
チャービル	適量
アガベシロップ／ブラチナ	少々

工程

ミキシング

バター

L4分M4分↓L3分M1分

捏上温度

27℃

発酵時間

70分パンチ30分

分割重量

50g

ベンチタイム

25分

成形

三角に生地をのばして焼型に入れ、レーズンペースト(15g)を絞る
セミドライリンゴ(10g)をのせる

ホイロ

(35℃/80%) 45分

焼成前処理

塗り玉をする

焼成時間

(上火:230℃/下火:210℃) 20分

仕上げ

粗熱が取れたら、皮を剥いて1/2房にカットしたグレープフルーツをのせる
煮詰めたアガベシロップで艶だしし、チャービルを飾る

※米粉は、同量のお湯で混ぜて一晩置く