



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～



焼き芋とレーズンのクロワッサン

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

フランス産中力粉	70
強力粉	30
天塩 (フランス産)	2.2
セミドライイースト	4
モルト	0.3

全卵	5
牛乳	40
アガベシロップ/ブラチナ	5
無塩バター	5
豆乳	12
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	8
折り込み用無塩バター	45

分割生地 1コに対し

カリフォルニア・レーズン	5～10g
焼き芋ペースト	25g
焼き芋 (ひと口大の乱切り)	3～4コ

仕上げ用

カリフォルニア・レーズン	5粒程度
チャービル	適量

焼き芋ペースト配合 (%)

焼き芋	100
アガベシロップ/ブラチナ	10
きな粉	10

工程

ミキシング	L5分M3分(スパイラル)
捏上温度	23℃
発酵時間	60分後、冷却(-7℃、オーバーナイト)
折り込み	3つ折り3回
成形	生地を4mm厚までのばし、9cm角(45g)にカット 焼型に生地を入れて、焼き芋ペーストを絞る レーズン、焼き芋の順にトッピングする
ホイロ	(28℃/78%) 30分
焼成時間	(上火:220℃/下火:230℃) 18分
仕上げ	更にレーズンをトッピング

※前日にアルミホイルに包んだサツマイモを、230℃のオーブンで竹串がすっと入るまで焼き上げる

焼き芋ペースト

ざく切りした焼き芋、アガベシロップ、きな粉をフードプロセッサーでペースト状にする