



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～



ゴボウ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	10g
オレンジジャム	10g
下処理済みゴボウ	3本

ゴボウの下処理 (%)

ゴボウ	1本
アガベシロップ/ブラチナ	30
濃口醤油	10

オレンジジャム (g)

オレンジ	80
アガベシロップ/ブラチナ	20

工程

ミキシング	L5分M3分 (スパイラル)
捏上温度	23°C
発酵時間	60分後、冷却(-7°C、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、7cm幅×19cm(40g)のクロワッサン型にカット 生地の上に、オレンジジャム、レーズン、ごぼうをのせて巻き込む
ホイロ	(28°C/78%) 60分
焼成時間	(上火:235°C/下火:190°C) 15分

ゴボウの下処理

- 1 ゴボウを水洗いし、9cm程の拍子木切りにする
- 2 柔らかくなるまで、ポイルする
- 3 水気を切ったゴボウを鍋に入れ、アガベシロップと濃口醤油を加えて煮詰める

オレンジジャムの作り方

- 1 オレンジを軽く洗い、外皮、内皮と房に取り分ける
- 2 ふさは、絞ってジュースをとる
- 3 外皮と内皮を竹串が通る程度まで茹でる
- 4 水気を切り、適当な大きさにカットして、絞ったジュースとともに煮る
- 5 アガベシロップを加えて、ジャム状になるまで煮詰める