



第18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

インスタ・リテールベーカリー 製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



ソーシソン・レザン

(株)サンジェルマン 山崎 豊氏

配合

生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
赤砂糖	12
食塩	2
脱脂粉乳	3
全卵	60
卵黄	10
発酵バター	50
生イースト	4
レーズン種	15
キルシュ酒漬けレーズン	400
オレンジピール (カット)	50
マカダミアナッツ (カット)	50
キルシュ酒漬けリンゴンベリー	30
オレンジキュラソー漬けアンズ	40
キルシュ酒	25
バニラビーンズ	1
シナモンパウダー	1
塗り卵	適量
卵黄:100	
インスタントコーヒー:5	
粉砂糖	適量
キルシュ酒漬けレーズン配合 (%)	
カリフォルニア・レーズン	100
キルシュ酒	15
キルシュ酒漬けリンゴンベリー配合 (%)	
リンゴンベリー	100
キルシュ酒	15
オレンジキュラソー漬けアンズ配合 (%)	
ドライアンズ	100
オレンジキュラソー	10
レーズン種配合 (%)	
1 液種	
カリフォルニア・レーズン	100
水	200
ハチミツ	5
2 元種	
上記の発酵液	120
フランスパン専用粉	100
ハチミツ	10
3 継種	
上記の発酵種	100
フランスパン専用粉	100
吸水	100

工程

前日仕込み・・・ミキシング

捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、90分
冷蔵保管	一晚(-2℃)
当日仕込み・・・分割重量	350g 丸め
ベンチタイム	5分
成形	棒状(直径5cm×18cm位)
冷却	60分(5℃)
ホイロ条件/時間	28℃/75%、60分
	ホイロ後、塗り卵を塗る
焼成温度/時間	上火:180℃/下火:175℃、40分
仕上げ	焼成後すぐに、ペーパーで形を整え、冷ます
	粉砂糖を全体にまぶし、セロハンで包装

レーズン種工程

1 液種工程	材料を全て混ぜ合わせる
捏上温度	26℃
発酵条件/時間	28℃/75%、72時間 ※時々かき混ぜる事
2 元種工程	材料を全て混ぜ合わせる
捏上温度	26℃
フロアタイム	28℃/75%、3時間
冷却	一晚(5℃)
3 継種工程	材料を全て混ぜ合わせる
捏上温度	26℃
タイム	28℃/75%、3時間
冷却	一晚(5℃)

キルシュ酒漬けレーズン工程

カリフォルニア・レーズンを蒸し、キルシュ酒を振りかける
漬け込みは3日間以上、冷蔵保管する

キルシュ酒漬けリンゴンベリー工程

リンゴンベリーをさっと湯通しし、キルシュ酒を振りかける
漬け込みは3日間以上、冷蔵保管する

オレンジキュラソー漬けアンズ工程

アンズをさっと湯通しし、オレンジキュラソーを振りかける
漬け込みは3日間以上、冷蔵保管する
使用する前に、3等分にカットしておく

塗り卵

卵黄とインスタントコーヒーを混ぜ合わせ渡す



カリフォルニア・レーズン協会