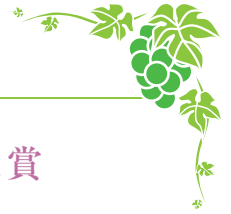




第18回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

規定作品部門 カリフォルニア・レーズン大賞



毎日健康レーズンパン

(株)ボンパドウル 立木 理恵子氏

配合

サンフランシスコサワー種配合 (%)

1 乳酸菌スターター	
乳酸菌スターター	10
水	110
2 スターター液	
スターター液	100
強力粉	100
3 元種	
元種	10
強力粉	100
吸水	100

レーズンの下準備配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
おろし生姜	1

アマニ前処理配合 (%)

アマニ (ロースト)	10
水	10

石臼挽全粒粉前処理配合 (%)

石臼挽全粒粉	35
熱湯	35

本捏配合 (%)

国産強力粉	65
石臼挽全粒粉 (前処理済)	全量
食塩	2
生イースト	2
サンフランシスコサワー種	30
豆乳	20
吸水	20
アマニ油	2
かぼちゃペースト (無添加なもの) *	40
アマニ (前処理済)	全量
カリフォルニア・レーズン	80

* かぼちゃペーストは市販品

工程

サンフランシスコサワー種工程

- 1 乳酸菌スターターと水を攪拌して、5分間置く
- 2 茶漉しでこしてスターター液を作る
- 3 スターター液と強力粉を混ぜて、28°Cで18時間前後発酵させる
- 4 3の元種と強力粉、水を混ぜて、28°Cで18時間前後発酵させる (pH4.0～4.2)

レーズンの下準備工程

カリフォルニア・レーズンを蒸し器で30分蒸し、すりおろした生姜を混ぜ合わせ、
ビニール袋に入れて冷蔵保存する

アマニ前処理工程

ボールに水を入れ沸騰させ、アマニを加えて混ぜ合わせ、5°Cの冷蔵庫で一晩保管する

石臼挽全粒粉前処理工程

沸騰したお湯と石臼挽全粒粉を混ぜ合わせる
捏上温度50～60°C、5°Cの冷蔵庫で一晩保管する

本捏工程

ミキシング かぼちゃペースト レーズン・アマニ
L5分M7分↓L2分M1分↓L2分
カリフォルニア・レーズン投入前に包み生地と飾り生地を取り分けておく

捏上温度 26°C

発酵条件/時間 30°C/75%、60分

分割重量 レーズン生地 280g

包み生地 80g

飾り生地 10g

ベンチタイム 20分

成形

- 1 包み生地を麺棒で円形に延ばし、底面に粉をつけ、
右図のようにナイフでカットを入れる
- 2 丸めたレーズン生地の底を上にして、1の上に置き包む
- 3 裏返して布取りする
- 4 薄く延ばした飾り生地を6cm×6cmにカットして、上部にのせる



ホイロ条件/時間 30°C/75%、40～50分

焼成前処理

焼成前に飾り生地の上に粉をふり、葡萄の模様をつける
窯入れ前にスチームを入れる

焼成温度/時間 220°C、30分



カリフォルニア・レーズン協会