



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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



レザンダッチ

(株)ぐしけん 吉田 晋氏

配合

中種配合 (%)	
強力粉	60
改良剤	0.1
インスタントドライイースト	0.6
吸水	34
本捏配合 (%)	
強力粉	40
砂糖	1
食塩	1.6
ショートニング	4
タンパク	1
リキッド種	10
レーズン種	15
インスタントドライイースト	0.2
吸水 (硬水)	5
吸水	30
カリフォルニア・レーズン	70
リキッド種配合 (%)	
薄力粉	25
インスタントドライイースト	1
食塩	0.2
ユーロモルト	1
ビタミンC (10ppm水溶液)	0.2
タンパク	5
吸水	60
レーズン種配合 (%)	
1 レーズン液	
カリフォルニア・レーズン	50
砂糖	5
モルト	0.3
水	100
2 元種	
レーズン液	100
強力粉	200
モルト	0.2
3 レーズン種	
元種	100
強力粉	100
モルト	0.1
吸水	50
ダッチトッピング配合 (%)	
上新粉	80
セモリナ粉	20
上白糖	8
ショートニング	12
食塩	1
インスタントドライイースト	4
吸水 (ぬるま湯: 29℃)	130

工程

中種工程	
ミキシング	L3分M1分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	25℃(室温)、30分
冷蔵保管	3℃、18～24時間/終温3℃
本捏工程	
	レーズン
ミキシング	L4分M3分H1分↓L1分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	28℃/75%、40分
分割重量	600g
ベンチタイム	30分
成形	1 長さ28cmのプロート形に成形 2 ダッチトッピング(70g)をハケで塗る
ホイロ条件/時間	30℃/70%、30分
焼成温度/時間	上火: 225℃/下火: 195℃、30分
リキッド種工程	
ミキシング	ホイッパーで、3分
捏上温度	18℃
発酵条件/時間	25℃(室温)、2時間
	pH4.2～4.5で使用可、保存は冷蔵庫(0℃)で行い、3日間で使い切る
レーズン種工程	
レーズン液	1 水は、浄水 容器は予め消毒し完全に乾燥させておく 2 容器にカリフォルニア・レーズンを入れ、砂糖とモルトを溶いた水を注ぐ 3 室内(25℃)に72時間置き、18時間毎に掻き混ぜる(計4回) 4 カリフォルニア・レーズンが浮いてきたところを確認し、ザルで漉し、カリフォルニア・レーズンを取り除く
元種	1 レーズン液に強力粉とモルトを入れ、よく混ぜ合わせる 2 乾燥しないようにビニール袋を被せ、室内(25℃)で24時間発酵させる
レーズン種	1 元種に強力粉、モルトと水を入れ、よく混ぜ合わせる 2 室内(25℃)で24時間発酵させる 3 同様の作業を4日間繰り返し、レーズン種を作る 4 保存は冷蔵庫(0℃)で行い、5日間で使い切る
ダッチトッピング工程	
	1 水以外の材料をボウルに入れ、むらなく混ぜる 2 ここに29℃のぬるま湯を入れ、ホイッパーでよく掻き混ぜる 3 28℃/75%のホイロで、10分発酵させてから使用する