



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・レーズン特別賞



アポロン -レーザン・ルージュ・ローレル-

パシフィック洋行(株) 矢ヶ崎 正愛氏

配合

生地配合(%)	
フランスパン専用粉	30
フランス産海塩	1.9
生イースト	0.1
モルト	0.3
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	5
中種	80
リキットサワー種	20
熱湯処理済材料	40
吸水	20
レーザン・ルージュ・ローレル・シロップ	30
コーストパン粉	10
フィリング配合(%)	
レーザン・ルージュ・ローレル	100
レーズンフィリング	60
中種配合(%)	
フランスパン専用粉	50
フランス産海塩	0.2
インスタントドライイースト	0.4
吸水	28
リキットサワー種配合(%)	
1 リキットサワー種 1	
強力粉	100
サンフランシスコ乳酸菌	10
吸水	10
2 リキットサワー種 2	
強力粉	100
リキットサワー種 1	10
吸水	10
熱湯処理済材料配合(%)	
ライ麦粉	10
アーモンドパウダー	10
熱湯	20
レーザン・ルージュ・ローレル配合(3kg仕込分)	
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	450g
赤ワイン	750g
水	300g
グラニュー糖	600g
きび砂糖	150g
シナモンスティック	1本
バニラビーンズ	1本
オレンジスライス	3枚
ローリエ	3枚
カリフォルニア・レーズン	1,500g
ザンテ・カラント	750g
ラム酒	90g
レーズンフィリング配合(%)	
カリフォルニア・レーズンペースト	100
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	5
きび砂糖	10
シナモンパウダー	0.1
雑穀トッピング配合(同割)	
オーツ麦	適量
ヒマワリ	適量
アマニ	適量
ゴマ	適量

工程

ミキシング

熱湯処理 シロップ・パン粉 レザン・ルージュ・ローレル

L3分M5分↓L2分M3分(皮生地を取り分ける)↓L1分M3分↓L1分

捏上温度

25℃

発酵条件/時間

28℃/75%、30分パンチ30分

分割重量

皮生地1 70g
皮生地2 120g(本体生地パンチ直後に分割)
本体生地 500g

成形

- 1 皮生地1を、めん棒で直径25cmにのばす
- 2 本体を丸め直し、1で包む
- 3 丸い籐カゴにキャンバスをのせ、2を中心に置く
- 4 皮生地2を、めん棒で7cm×30cmにのばす
- 5 レーズンフィリング(120g)をのせ、棒状に包む
- 6 雑穀トッピングを水で5につけ、両端をつなぎ合わせて円にする
- 7 3で置いてあった本体に水を軽く塗り、6を周囲につける

ホイロ条件/時間

28℃/75%、60分

焼成前処理

フランスパン専用粉を振りかけ、“R”を象ったクープを入れる

焼成温度/時間

230℃、35分(スチーム有り)

中種工程

ミキシング

L4分M1分

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

5℃(冷蔵庫)、15～18時間

リキットサワー種工程

1リキットサワー種1

吸水を30℃に温めて、全材料を粉気が無くなるまで混合する
発酵条件/時間: 室温、約4時間

2リキットサワー種2

吸水を30℃に温めて、全材料を粉気が無くなるまで混合する
発酵条件/時間: 室温、約4時間

熱湯処理済材料工程

全材料を均一になるまで、混合し、ラップフィルムを掛けた状態で冷ましておく

レーザン・ルージュ・ローレル工程

- 1 ラム酒と赤ワイン(300g)を取り分け、それ以外の全材料を鍋に入れ、火に掛ける
- 2 軽く沸騰させてから火を止めて、冷ましておく
- 3 粗熱がとれたら、漉してシロップをとり、シロップは取り分けた赤ワインを加え、冷蔵保管する
- 4 残った材料にラム酒を合わせ、5～7日間ほど漬け込む

レーズンフィリング工程

全ての材料を均一になるまで、混合する



カリフォルニア・レーズン協会