



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
消費者推薦賞



レーズン・フォルヴェルト

（株）川島屋 金剛 正志氏

配合

生地配合 (%)

強力粉	20
全粒粉	50
レーズンサワー種	45
食塩	1.8
モルト	0.2
生イースト	2.5
プロテイン	0.8
吸水	53
ライ押麦ボイル	40
レーズンミックス	全量
卵白	50
水	50

仕上げ配合 (1本当たり)

卵白	適量
水	適量
黄金胡麻	40
レーズンミックス配合 (粉1kg分)	
カリフォルニア・レーズン	2,000g
くるみ (ロースト)	200g
アーモンド (ロースト)	200g
オレンジピール	200g
ホワイトリカー	100g
キルシュワッサー	50g

レーズンサワー種配合 (%)

1 レーズン酵母液	
カリフォルニア・レーズン	100
ミネラルウォーター	300
グラニュー糖	8

2 1日目

ライ麦粉	100
レーズン酵母液	60

3 2～4日目

ライ麦粉	100
前日の種	100
吸水	50

4 レーズンサワー種

ライ麦粉	100
元種	50
吸水	50

ライ押麦ボイル配合 (g)

ライフレーク	1,000g
お湯	1,100g
食塩	10g

工程

ミキシング

ライ押麦・レーズンミックス
L5分M3分↓L1～2分

捏上温度

26℃

発酵条件/時間

27℃/70%、15～20分

分割重量

800g

ベンチタイム

10分

成形

6回折りたたみ、腰高にする

型詰め

専用食パン型

1 卵白と水を同割りした液を生地全体にハケで塗る

2 黄金胡麻を全面にトッピングする

ホイロ条件/時間

32℃/70%、45～50分

焼成温度/時間

石窯:245℃、35分(スチーム多め)

※通常オープン 上火:250℃/下火:230℃(フランスパン焼成と同温)
上鉄板をして、蒸し焼きにする

レーズンミックス工程

全材料を合わせて、2日から1週間おく

レーズンサワー種工程

1 レーズン酵母液 1 アルコール消毒した容器に、全材料入れ、48時間以上置く

2 カリフォルニア・レーズンが浮き上がり、
発泡してフルーティな香りになれば、漉す

3 冷蔵で、24時間熟成させる

2 1日目

全てを混ぜ合わせる

捏上温度:24℃/発酵時間:18時間

3 2～4日目

全てを混ぜ合わせる

捏上温度:24℃/発酵時間:18時間後、冷蔵(元種 pH3.9)

4 レーズンサワー種

全てを混ぜ合わせる

捏上温度:22℃/発酵時間:16時間以上後、冷蔵保管

ライ押麦ボイル工程

1 お湯に塩を入れ沸かし、ライフレークを入れ、再沸騰させる

2 ザルにあげ、冷蔵保存する