

第11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
審査員特別賞



J p . R a i s i n

斉藤 泰弘

配合 (%)

自家製天然酵母種

カリフォルニア・レーズン	100
(オーガニック)	
水	200
モルト	0.5

中種

国産小麦粉	35
レーズンエキス	25

グラハム前処理

グラハム粉	15
熱湯	15

本捏

国産小麦粉	40
ライ麦粉(細挽)	10
グラハム前処理生地	30
中種	60
きび砂糖	2
天然塩	2
無塩バター	10
生クリーム	15
水	15
カリフォルニア・レーズン	35
(オーガニック)	
マカデミアナッツ(ロースト)	10

蜂蜜きな粉ペースト

ハチミツ	100
黒豆きな粉	40
ピーカンナッツ(刻み、ロースト)	20

ブランデー漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	100
(オーガニック)	
ブランデー	20

きな粉クランチ

薄力粉	60
黒豆きな粉	40
無塩バター	40
グラニュー糖	60



カリフォルニア・レーズン協会



J p . R a i s i n

工程

自家製天然酵母種

1. 全材料を密封できる瓶に入れよくかき混ぜ、3～5日間、27℃の室温で置いておく。
 2. 発泡が確認出来たら、ガーゼや布巾等で液を絞る。
- ※ エキスは3～4日冷蔵庫で保管可能。

きな粉クランチ

すべての材料を混ぜ、100℃のオーブンでひと晩焼く。

中種

ミキシング…………… L 2分M2分
捏上温度…………… 25℃
発酵条件…………… 27℃ 75%
発酵時間…………… 16～18時間

グラハム前処理

ミキシング…………… 混ぜる程度
保管…………… 5℃の冷蔵庫でひと晩

本捏

ミキシング…………… ^{中種} L 1 ↓ ^{バター} L 2分M3分 ↓ ^{レーズン、ナッツ} L 2分
M3分 ↓ L 1～2分
捏上温度…………… 26℃
発酵条件…………… 30℃ 75%
発酵時間…………… 90分パンチ60分
分割重量…………… 200g
皮生地：80g

※ 皮生地はレーズン、ナッツを投入前に取り分けておく。

ベンチタイム…………… 25分
成形

1. 生地を15×15cmの正方形に伸ばす。
2. 生地の端1cmを残し、蜂蜜きな粉ペースト40gを塗る。
3. その上にブランデー漬けレーズン50gをちらし、巻いて、18cmの棒状にする。
4. 皮生地を長さ20cm幅12cmに伸ばし、成形した棒状の生地を包み込む。
5. 長さ20cmの棒状に伸ばす。

ホイロ条件…………… 27℃ 75%
ホイロ時間…………… 70分
焼成温度…………… 210℃
焼成時間…………… 25分

※ 最初にスチームを軽く入れ、釜入れ後多めに入れる。

仕上げ

粗熱がとれたら表面に溶かしバターを塗り、きな粉クランチを付け、粉糖をかける。