

## 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

斎藤 泰弘

#### 配合 (%)

##### 自家製天然酵母種

カリフォルニア・レーズン (オーガニック)	100
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 (オーガニック)	35
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

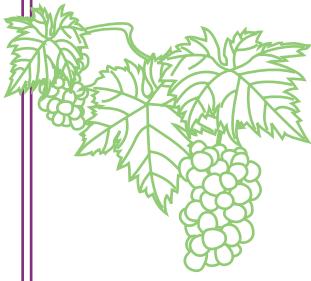
カリフォルニア・レーズン (オーガニック)	100
ブランデー	20

##### 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



## 工程

### 自家製天然酵母種

- 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。
- 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	混ざる程度
保管	5℃の冷蔵庫でひと晩

### 本捏

ミキシング	中種 L 1↓ L 2分M3分↓ L 2分 レーズン、ナツツ M3分↓ L 1~2分	バター
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、ナツツを投入前に取り分けておく。

ベンチタイム 25分  
成形

- 生地を15×15cmの正方形に伸ばす。
- 生地の端1cmを残し、蜂蜜きな粉ペースト40gを塗る。
- 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。
- 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。
- 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。

