



第19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・レーズン大賞



レザン・オ・ルヴァン

(株)ドンク 鴨志田 遼平氏

配合

自家酵母発酵種配合 (g)

1 ライ麦粉 (細挽き)	300
フランスパン専用粉	300
水	300
食塩	3
ユーロモルト	3
2 1の種	300
フランスパン専用粉	300
水	130
食塩	1.5
ユーロモルト	2
3 2の種	300
フランスパン専用粉	300
水	130
食塩	1.5
4 3の種	300
フランスパン専用粉	300
水	130
食塩	1.5
5 4の種	300
フランスパン専用粉	300
水	130
食塩	1.5
6 5の種	300
フランスパン専用粉	300
水	130
食塩	1.5

かえり種配合 (%)

自家酵母発酵種	1.2
フランスパン専用粉	5.5
水	2.8

仕上げ種配合 (%)

かえり種	9.5
フランスパン専用粉	13.5
ライ麦粉 (細挽き)	5
水	9.4

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	76
パン酵母 (インスタントイースト)	0.06
食塩	1.8
ユーロモルト	0.2
吸水	58
仕上げ種	37.4
漬け込みフルーツ	100
クルミ	20

漬け込みフルーツ配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ドライフィグ	20
オレンジミンチ	10
ラム酒	10

飾り／仕上げなど (1個に対し)

ライ麦粉	適量
------	----

工程

自家酵母発酵種工程

- 1 手捏ね、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 22時間
- 2 ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 22時間
- 3 ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 22時間
- 4 ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 12時間
- 5 ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 12時間
- 6 ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(25°C/75%): 6~12時間

※ミキシングは、縦型ミキサー、フックを使用

6を自家酵母発酵種とする

かえり種工程 (ミキシングは、縦型ミキサー、フックを使用)

ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(27°C/75%): 7時間

仕上げ種工程 (ミキシングは、縦型ミキサー、フックを使用)

ミキシング: L7分、捏上温度: 25°C、発酵(27°C/75%): 2時間後、5°Cで一晩冷蔵

本捏工程

漬け込みフルーツ・クルミ

ミキシング L2分オートリズ15分L5分H30秒↓L1分H20秒(スパイラルミキサー)

- 1 粉、水、ユーロモルトを入れミキシング開始、オートリズの間にパン酵母と仕上げ種を入れておく

- 2 生地が出来たら皮生地をとる、残り生地に漬け込みフルーツとクルミを混ぜる

捏上温度 24°C

発酵条件/時間 27°C/75%、30分パンチ 30分

分割重量 中生地: 200g

皮生地: 50g

ベンチタイム 30分

成形 中生地を三角形に成形し、薄くのばした皮生地で包む

ホイロ条件/時間 28°C/75%、150分(2時間30分)

焼成前 表面にライ麦粉をぶどう型ステンシルの上から振り、クーブを入れる

焼成温度/時間 (スチーム)上火: 235°C/下火: 230°C

→(釜入れ後、スチーム)上火: 230°C/下火: 220°C、25分

漬け込みフルーツ工程

一週間以上、毎日混ぜながら漬け込む