



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・レーズン特別賞
消費者推薦賞



California Ground

(株)アンデルセン 出崎 慎雄氏

配合

レーズン種配合 (%)

(レーズン酵母液)

カリフォルニア・レーズン	100
水	200
ハチミツ	5

(1回目)

レーズン酵母液	100
フランスパン専用粉	200

(2～4回目)

前回の種	100
フランスパン専用粉	100
吸水	50

(レーズン種)

4回目の種	100
フランスパン専用粉	200
吸水	96

老麺配合 (%)

フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.6
モルト	0.2
食塩	2
吸水	69

本捏配合配合 (%)

ライ麦粉	100
食塩	2.4
カリフォルニア・レーズンペースト	5
上白糖	12
吸水 (85℃以上)	90
老麺	38
レーズン種	38
カリフォルニア・レーズン	100

工程

レーズンの準備

- 1 前日に流水でカリフォルニア・レーズンをほぐす
- 2 ザルにあげ、ラップをし、冷蔵保管
- 3 使用前に常温に戻す

レーズン種工程

(レーズン酵母液) 材料を全て混ぜ合わせる

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 28℃/75%、72時間 ※時々掻き混ぜる

(1回目)

材料を全て混ぜ合わせる

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 28℃/75%、16時間

(2～4回目)

材料を全て混ぜ合わせる

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 28℃/75%、16時間

(レーズン種)

材料を全て混ぜ合わせる

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 28℃/75%、3時間後、15℃で21時間後、冷蔵保管

老麺工程

ミキシング L5分H0.5分(スパイラルミキサー)

捏上温度 24℃

発酵条件/時間 28℃/75%、60分パンチ60分後、冷蔵にてオーバーナイト

本捏工程

ミキシング 老麺・レーズン種 レーズン
L3分↓L5分H0.5分↓L1分 (スパイラルミキサー)

捏上温度 28℃

発酵条件/時間 27℃/75%、120分

分割重量 900g ※なるべくガスを抜かないように

成形 1 分割した生地の上にライ麦粉をつける

2 軽くまとめ、布を敷いた丸籠にライ麦粉を振り、表面を上にして入れる

ホイロ条件/時間 28℃/75%、60分

表面にヒビを出す

焼成温度/時間 240℃/窯入れ後に200℃、50分(窯入直後スチーム)



カリフォルニア・レーズン協会