



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



ラージネン・ゲズンドヘイト・デュンケルブロート

K.YOKOYAMA(株) 佐々木 雅仁氏

配合

レーズンサワー種配合 (%)

(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
(1日目)	レーズン酵母液	60
	ライ麦粉	100
(2～4日目)	前日の種	100
	ライ麦粉	100
	吸水	50
(レーズンサワー種)	4回目の種 (元種)	50
	ライ麦粉	100
	吸水	50

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
	ミネラルウォーター	300
	グラニュー糖	8
(1日目)	レーズン酵母液	60
	強力粉	100
(2～4日目)	前日の種	50
	強力粉	100
	吸水	50
(レーズン種)	4回目の種 (元種)	50
	強力粉	100
	吸水	50

冷蔵中種配合 (%)

強力粉	60
インスタントドライイースト	0.6
食塩	0.2
モルトパウダー	0.1
吸水	34

本捏配合 (%)

高タンパク小麦粉	40
生イースト	0.8
食塩	1.8
グラニュー糖	1
脱脂粉乳	3
レーズンサワー種	10
レーズン種	10
バター	3
ギネスビール	35
レーズンシリアル	全量
黒モルト	適量
レーズンシリアル (g: 粉1kgに対し)	
カリフォルニア・レーズン	1,200
黒フィグ	400
ひまわりの種 (ロースト)	100
クルミ (ロースト)	100
ライ麦もどし	200
ライフレーク	1,000
湯	1,100
食塩	10
ホワイトリカー	100～150

工程

レーズンサワー種工程

(レーズン酵母液) 全てを混ぜ合わせて、48時間おく

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ーな香りになったら漉す

(1日目) 全てを混ぜ合わせる

捏上温度: 24℃ 発酵時間: 18時間

(2～4日目) 全てを混ぜ合わせる

捏上温度: 22℃ 発酵時間: 18時間

最後にpH3.9、フルーティーな香りとなれば元種とする(冷蔵保管)

(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: 18時間

レーズン種工程

強力粉を使用し、レーズンサワー種と同工程

冷蔵中種工程

ミキシング L4分H1分(スパイラルミキサー)

捏上温度 22℃

即、冷蔵/1℃、24時間

本捏工程

バター レーズンシリアル
ミキシング L3分H3分↓L3分H4分↓L1分(スパイラルミキサー)

※レーズンシリアル投入前に外生地(720g)を取り分ける

捏上温度 26℃

フロアタイム 35分

分割重量 外生地: 180g(4玉)

中生地: 850g

ベンチタイム 25分

成形 1 内生地を30cmの棒状成形

2 外生地で包み、布取り

ホイロ条件/時間 35℃/70%、50～60分

焼成前 空気穴を5ヶ所空け、表面に黒モルトを塗る

焼成温度/時間 245℃、30分(スチーム)

レーズンシリアル工程

全部を混ぜ合わせて、1日馴染ませる



カリフォルニア・レーズン協会