



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



しなやかぶどう

(株)ルパン 小島 秀文氏

配合

生地配合 (%)

〔基本生地〕

フランスパン専用粉	80
国産小麦石臼挽粉	20
モルトシロップ	0.3
インスタントドライイースト	0.1
食塩	2
吸水	86

〔皮生地〕

基本生地	94
ライ麦粉	10
ショートニング	3

〔レーズン生地〕

基本生地	94
前処理済みレーズン	115

レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	50
ドライ克蘭ベリー	10
ドライストロベリー	10
グレープジュース (果汁100%)	40
ラズベリー (冷凍)	4
ゼラチンパウダー	1

その他

ライ麦粉 (成形用)	適量
ライ麦粉 (焼成用)	適量
食塩 (トッピング用)	適量
オリーブ油	適量

工程

レーズンの準備

- 1 カリフォルニア・レーズン、ドライ克蘭ベリー、ドライストロベリーを合わせて軽く水洗いし、ザルで水分を切る
- 2 グレープジュースとラズベリーを鍋に入れ火にかけて沸騰したら火を止め、ゼラチンパウダーを入れてよく混ぜる
- 3 2に1を入れ混ぜ、冷蔵庫でゼリー状に固める(約12時間)
- 4 使用前にほぐす

本捏工程

〔基本生地／レーズン生地〕

ミキシング

ボウルに全材料を入れて手捏ね 約3分程度優しく混ぜる

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

27℃/75%、20分パンチ20分パンチ20分パンチ後、5℃の冷蔵庫で12～14時間
※レーズン生地：パンチごとに前処理済みレーズンを3回に分けて折り込む

生地戻し

30℃/75%、60分パンチ60分

分割重量

130g

ベンチタイム

20分

成形

- 1 レーズン生地を10cm×10cmに分割し、更に斜めカットして三角形にする(リュスティックの要領で)
- 2 皮生地を麺棒で楕円形にのばす
- 3 皮生地の中心から下部分にレーズン生地をのせてクレープを包む要領で、皮生地で下から包み上げる
- 4 残った上部の皮生地部分にオリーブ油を塗りライ麦粉をまぶすそして、ごく少量の塩をトッピングする
- 5 レーズン生地を包んだ部分を上方へ重ねる(タバチェール型)
- 6 キャンパス布に表を下にして並べる

ホイロ条件/時間 30℃/75%、60分

焼成前

- 1 スリッピーラーに移して表面に霧吹きをして湿らせる
- 2 ぶどうの葉型のテンプレートを貼り付けて、ライ麦粉をふるう

焼成温度/時間

上火：250℃/下火：210℃、約25分

〔皮生地〕

ミキシング

オールインミックス、L3分ML1分(縦型ミキサー)

捏上温度

25℃

発酵条件/時間

27℃/75%、60分パンチ後、5℃の冷蔵庫で12～14時間

生地戻し

27℃/75%、120分

分割重量

65g、軽く丸目



カリフォルニア・レーズン協会