

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
カリフォルニア・レーズン大賞



オロブランコ・フレスノ・レーズン

渡辺 裕之

配合

スターター液 (%)

オロブランコ (スウィーティー)	60
グレープフルーツ (ルビー)	40
ハチミツ	1
湯 (30℃)	50

初種 (%)

強力粉	100
スターター液	70
ユーロモルト	0.2

2番種 (%)

強力粉	100
初種	350
ユーロモルト	0.1
オーガニック塩	2
水	50

3番種 (%)

強力粉	100
2番種	250
ユーロモルト	0.3
オーガニック塩	2
水	50

本捏 (%)

準強力粉	85
白ライ麦粉	15
3番種	120
ユーロモルト	0.3
きび糖	2
オーガニック塩	2.2
グレープフルーツピューレ	8
水	65
グレープフルーツカット	8
カリフォルニア・レーズン	100
コーングリッツ	適量

前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
コンコードジュース	20



オロブランコ・フレスノ・レーズン

工程

スターター液

1. ハチミツを湯で溶かす。
 2. フルーツは皮をむき、中身をほぐしてピーカーに入れ、ハチミツを溶かした湯を入れて、棒で攪拌する。
 3. ピーカーにラップを貼り（密封しない）25℃で、2日間酵母培養させる。日に2回は棒で攪拌する。
- ※ スターター液はラップして冷蔵で4日間保存可能。

初種

- ミキシング…………… L 3分 M 1分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件／時間…………… 28℃ 15時間
- ※ スターター液は酢酸を生じるので果肉は完全に取り除く。

2番種

- ミキシング…………… L 1分↓ L 3分 M 1分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件／時間…………… 5℃（冷蔵庫） 24時間
- ※ 初種以外をミキサーボールに入れ混捏した後、初種を入れ混捏する。

3番種

- ミキシング…………… L 1分↓ L 3分 M 1分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件／時間…………… 5℃（冷蔵庫） 18時間
- ※ 2番種以外をミキサーボールに入れ混捏した後、2番種を入れ混捏する。

本捏

- 3番種 グレープフルーツ レーズン
ミキシング…………… L 2分↓ L 7分 M 3分↓ L 3分
捏上温度…………… 28℃
発酵条件…………… 30℃ 80%
発酵時間…………… 120分パンチ60分
分割重量…………… フルーツ投入前：150g
フルーツ投入後：500g
ベンチタイム…………… 40分
成形…………… 中生地を上生地で包み込む。
コーングリッツを付ける。
ホイロ条件…………… 35℃ 80%
発酵時間…………… 70分
焼成温度…………… 220℃（スチーム）
焼成時間…………… 40分