



第20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



Rosinen und Musli

石村萬盛堂 セ・トレボン 木ノ下 淳子氏

配合

サワー種 (%)

1回目	ライ麦全粒粉 (中挽き)	100
	水	100
2~6回目	前回の種	10
	ライ麦全粒粉 (中挽き)	100
	水	100
サワー元種	6回目の種 (初種)	5
	ライ麦全粒粉 (中挽き)	100
	水	100

生地 (%)

	フランスパン専用粉	50
	ライ麦全粒粉 (細挽き)	25
	生イースト	1.8
	モルト液 (モルト:水=1:1)	0.4
	吸水	43
	サワー種	50
	クヴェルシュトゥック	42
	前処理済みレーズン	109
	クヴェルシュトゥック (%)	
	ひまわり	6
	もちきび	1.5
	大麦	2.5
	白ごま	2.5
	コーングリッツ	2.5
	けしの実	3
	オートミール	2
	天然塩	2
	水	20

レーズン前処理 (%)

	カリフォルニア・レーズン	70
	クルミ	10
	ハチミツ	20
	甘夏の果汁	2
	甘夏の皮	7
	ブリューストゥック (%)	
	ひまわり	6
	もちきび	2
	白ごま	2.5
	コーングリッツ	2.5
	けしの実	3
	オートミール	2
	熱湯	9

仕上げ/飾り

	ライ麦粉	適量
--	------	----

工程

サワー種工程

1~3回目	材料全てを混ぜ合わせる(手捏ね)	6回目	材料全てを混ぜ合わせる(手捏ね)
	捏上温度 27°C		捏上温度 27°C
	発酵条件/時間 28°C/65%、24時間		発酵条件/時間 28°C/65%、12時間
4回目	材料全てを混ぜ合わせる(手捏ね)	サワー元種	材料全てを混ぜ合わせる(手捏ね)
	捏上温度 27°C		捏上温度 27°C
	発酵条件/時間 28°C/65%、20時間		発酵条件/時間 28°C/65%、16時間
5回目	材料全てを混ぜ合わせる(手捏ね)		
	捏上温度 27°C		※6回目の種(初種)は3倍量のライ麦全粒粉(中挽き)を加え、ソボロ状にして冷凍保存しておく
	発酵条件/時間 28°C/65%、16時間		

本捏工程

	前処理済レーズン
ミキシング	L3分M4分↓L2分M1分
捏上温度	27°C
フロアタイム	15分
分割重量	440g
ベンチタイム	5分
成形	1 俵型に成形
	2 濡れタオルの上で転がして表面を湿らせ、ブリューストゥックを塗す
	3 15cm×8cm×H5.5cmの角型に入れる
	4 上からライ麦粉を振るう
ホイロ条件/時間	28°C/65%、60分
焼成温度/時間	上火:200°C/下火:230°Cに設定
	窯入れ後に、上火:180°C/下火:210°C(スチーム)、45分

クヴェルシュトゥック (浸漬処理) 工程

前日に全てを混ぜ合わせ、常温で保管

ブリューストゥック (湯漬処理) 工程

前日に全てを混ぜ合わせ、冷蔵庫で保管

レーズン前処理工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、5分間蒸す
- 2 クルミは160°Cのオーブンで15分、ローストしておく
- 3 ハチミツ、甘夏の果汁を加え温め、甘夏の皮のすりおろしを加える
- 4 1~3の全てを混ぜ合わせ一晩漬け込む



カリフォルニア・レーズン協会