



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



シャルマン・レザン・オ・ノワゼット

クラブハリエ ジュプリルタン 富原 光平氏

配合

自家製酵母発酵種 (g)

1日目:元種	
ライ麦粉 (細挽き)	250
温水	350
モルト	5

2日目:種継ぎ1回目

元種	500
温水	150
フランスパン専用粉	500

3~5日目:種継ぎ2~4回

前種	500
温水	250
フランスパン専用粉	500

6日目:種継ぎ5回目

前種	500
温水	125
フランスパン専用粉	500

レーズン種 (g)

ザンテ・カラッツ	200g
カリフォルニア・レーズン	1.8kg
スパークリンググレープジュース	2kg
温水	1kg
ハチミツ	20g

ルヴァン中種 (%)

フランスパン専用粉	15
ライ麦粉 (細挽き)	20
自家製酵母発酵種	5
水	21

本捏生地 (%)

フランスパン専用粉	45
ライ麦粉 (細挽き)	20
食塩	2
生イースト	0.6
レーズン種	5
ルヴァン中種	全量
吸水	48

レーズン生地 (%)

白生地	90
レーズン前処理	全量

レーズン前処理 (粉1kg分)

カリフォルニア・レーズン	1kg
シトロンピール	230g
赤ワインビネガー	15g
オリーブオイル (ピュア)	45g
オールスパイス	3g

ヘーゼルナッツフィリング (15個分)

無塩バター	200g
粉糖	120g
全卵	120g
ヘーゼルナッツ	300g
プラリネノワゼット	100g
薄力粉	60g

工程

自家製酵母発酵種工程

1日目	手混ぜ、捏上温度25°C、発酵時間(25°C/75%)24時間
2~3日目	ミキシングL5分、捏上温度25°C、発酵(25°C/75%)24時間
4~5日目	ミキシングL5分、捏上温度25°C、発酵(25°C/75%)12時間
6日目	ミキシングL5分、捏上温度25°C、発酵(25°C/75%)2時間

レーズン種工程

- 1 アルコール消毒した容器に全部の材料を混ぜる
- 2 1日1回混ぜ、72時間程度おく
- 3 全体が発酵しカリフォルニア・レーズン、ザンテ・カラッツが浮き上がり、フルーティな香りになれば濾す

ルヴァン中種工程

ミキシング	L5分M2分 捏ね上げ後、手で少し捏ねる
捏上温度	24°C
発酵時間	25°C/75%、12~15時間

本捏工程

ミキシング	塩 レーズン前処理 L2分(オートリーズ15分)L1分↓L4分H30秒↓L1分
1	粉類、レーズン種、ルヴァン中種、水を入れてミキシング開始。オートリーズの間に吸水の一部で溶かした生イーストを入れておく。L1分で食塩を投入
2	生地が出来たら、皮生地を取り、残りの白生地にレーズン前処理を混ぜる
捏上温度	24°C
発酵時間	27°C/75%、45分パンチ45分
分割重量	レーズン生地300g/皮生地120g
ベンチタイム	30分
成形	1 レーズン生地を長方形に伸ばし、ヘーゼルナッツフィリング(60g)を包み込む 2 皮生地を丸に伸ばし、レーズン生地に1周半被せる 3 皮生地同士が重なる部分にオリーブオイルを塗る 4 布に表を下にして並べる
ホイロ条件/時間	27°C/75%、90分
焼成前処理	1 スリッパで表面に霧吹きして、ぶどう形のプレートで被せ、フランスパン専用粉を上からふる 2 被せの生地部分にクープを4本引く
焼成温度/時間	上火:240°C/下火:210°Cの設定 ※5分で温度を下げる 上火:230°C/下火:190°C、20分

レーズン前処理工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを温水で洗う
- 2 赤ワインビネガーとオリーブオイルを混ぜ合わせておき、全ての材料と混ぜ合わせる

ヘーゼルナッツフィリング工程

- 1 ヘーゼルナッツを150°Cのオーブンで20分ローストする。粗熱がとれたら、フードプロセッサーでパウダー状になるまで砕く
- 2 無塩バターをポマード状にして、粉糖を入れて立てる
- 3 分離しないように全卵を混ぜる
- 4 1の材料とプラリネノワゼットを混ぜ合わせる
- 5 薄力粉をさっくりと混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会