



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 プレミアム特別賞



Anniversay Raisins

ル・ステイル VIRON 松田 武司氏

配合

レーズン種のリキッド (%)

1~4日目	カリフォルニア・レーズン	100
	水	250
5日目	液種	100
	準強力粉	100
6日目	1番種	100
	準強力粉	100
	食塩	1
	水	70
7日目	2番種	100
	準強力粉	100
	食塩	1
	水	75
種継ぎ	レーズン種のリキッド	250g
	準強力粉	500g
	水	600g

20種のセーグル生地 (%)

A	ライ麦粉 (細挽き)	25
	ライ麦粉 (粗挽き)	25
	水	70
	準強力粉	17
	強力粉	25
	ライ麦粉 (粗挽き)	2.5
	からす麦	2
	大麦	1.5
	米 (粉末)	1
	とうもろこし (粉末)	1
	食塩	2.1
	モルト	0.2
	インスタントドライイースト	0.6
	レーズン種のリキッド	30

粉1kg仕込みに対して (g)

B	漬け込みレーズン	600
	漬け込みフィッグ	100
	セミドライアプリコット	100
	ドライランベリー	50
	ドライマンゴー	50
	ピスタチオ	25
	クルミ	50
	ヘーゼルナッツ	50
	粟	5
	ひまわりの種	15
	大豆	5
	小麦酵母	22
	発芽小麦	18
	発芽ライ麦	18
	レンズ豆	18

漬け込みレーズン (g)

	カリフォルニア・レーズン	500
	赤ワイン	500
漬け込みフィッグ (g)		
	ドライフィッグ	80
	ラム酒	80

工程

レーズン種のリキッド工程

1~4日目	1日に2~3回かき混ぜる、発酵条件 25°C、pH3.5
5日目	濾した液種に混ぜる、発酵条件/時間 25°C 2時間、pH4.5
6日目	ミキシング L5分、捏上温度 28°C、発酵条件/時間 25°C 12時間、pH5.0
7日目	ミキシング L5分、捏上温度 28°C、発酵条件/時間 25°C 6時間、pH5.0
種継ぎ	混ぜる、捏上温度 30°C、発酵条件/時間 25°C 1時間後、10°Cの冷蔵庫で保管

前日処理工程

Aの材料でα化する

- 1 ミキサーボウルにライ麦を入れる
- 2 沸騰したお湯をミキサーボウル入れ、混ぜ合わせる
- 3 一晚冷蔵庫に置いておく

本捏生地工程

ミキシング	L3分 M7分 H2分 M2分 (生地600g取る) ↓L2分 ↓L3分
捏上温度	25°C
発酵時間	28°C / 70%、50分パンチ 30分
分割重量	プレーン生地 100g 丸め、冷蔵 混ぜ込み生地 400g 俵形

ベンチタイム

20分

成形

- 1 混ぜ込み生地进行をナマコ形にする
- 2 プレーン生地进行を麵棒で伸ばし、ナマコ形にした混ぜ込み生地进行を包む
- 3 小判形の発酵カゴに粉を打って、生地进行を逆さに入れる

ホイロ条件/時間

28°C / 75%、50分

焼成前処理

クープナイフで、斜めに3本カット

焼成温度/時間

上火: 240°C / 下火: 230°C (スチーム多め)、20分 → 上火: 210°C / 下火: 210°C、30分

漬け込みレーズン工程

- 1 カリフォルニア・レーズンは一度水洗いする
- 2 カリフォルニア・レーズンと赤ワインを1対1の割合で漬ける
- 3 1週間は漬け込む

漬け込みフィッグ工程

- 1 ドライフィッグは一口大の大きさにカットする
- 2 ドライフィッグとラム酒を1対1の割合で漬ける
- 3 1週間は漬け込む

その他の下処理工程

- 1 ドライマンゴーとセミドライアプリコットは一口大の大きさにカットしておく
- 2 ナッツ類は細かく刻み、軽くローストしておく



カリフォルニア・レーズン協会