



第21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・レーズン大賞



raisin dans le cacao

東京ボンパドウル 佐藤 文夫氏

配合

ポーリッシュ種(%)

強力粉	30
生イースト	0.1
ドライペーミン	0.1
吸水	30

本捏配合(%)

強力粉	30
フランスパン専用粉	40
砂糖	5
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
インスタントドライイースト	1
ショートニング	8
モルト	0.5
吸水	37

カリフォルニア・レーズン生地(%)

白生地 a	100
ミントリキュール漬けレーズン	85
チョコチップ	8.5

皮生地(%)

白生地 b	100
ブラックカカオ	0.1
吸水	0.15

ミントリキュール漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ペーミン	5

工程

ポーリッシュ種

ミキシング	手で全て混ぜて水和させる
捏上温度	22℃
発酵条件/時間	室温27~28℃、18~20時間

本捏

ミキシング	オールインミックス L3分M9分 カリフォルニア・レーズン用生地と皮生地用を取り分ける 1kg仕込み⇒ カリフォルニア・レーズン用生地1240g・・生地 a 皮生地用：600g・・生地 b
-------	---

<カリフォルニア・レーズン用生地>

生地 a	にミントリキュール漬けレーズンとチョコチップを折り込む
再ミキシング	L2分M2分 均一に混ぜ合わせる
捏上温度	27℃

<皮生地>

1. ブラックカカオと吸水を混ぜ合わせてペースト状にする
2. 生地 b にカカオペーストを塗り込み混ぜ合わせる

再ミキシング L2分M3分

捏上温度 27℃

発酵条件/時間

28℃/75%、60分パンチ30分

分割

カリフォルニア・レーズン生地：200g、15cm俵型

皮生地：50g、俵型

ベンチタイム

20分

成形

- 1) 皮生地を10cm×6cm楕円型に伸ばす
- 2) カリフォルニア・レーズン生地を17cmクッペ型に成形
- 3) 皮生地を再度16cm×7cm楕円型に伸ばし、成形したカリフォルニア・レーズン生地を包む
- 4) 先が細くなっていく様に成形(成形時20cm)
- 5) 先端に粉を振り布取りする

ホイロ条件/時間 30℃/75%、60分

焼成前処理

皮生地だけを切るようにカットを入れる(7列10本) ※深く入れすぎない

焼成温度/時間

210℃(スチーム)、24分

ミントリキュール漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水を切った後、ミントリキュールを加えて混ぜ合わせる
2. 30分後、もう一度混ぜ合わせる
3. 冷蔵庫(5℃)で一昼夜(18時間)寝かせる



カリフォルニア・レーズン協会