



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・レーズン特別賞



カンパーニュ レザン オ ジャポン

クラブハリエ ジュプリルタン 今井 悠輔氏

配合

レーズン種 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
スパークリンググレープジュース	100
水	50
ハチミツ	1

レーズンサワー種 [1日目] (%)

ライ麦粉(オーガニック)	90
ライ麦粉(粗挽き)	10
レーズン種	60

レーズンサワー種 [2日目～6日目] (%)

[1日目] の種	100
ライ麦粉(オーガニック)	90
ライ麦粉(粗挽き)	10
吸水	100
食塩	1

レーズンサワー種 [種継ぎ] (%)

[6日目] の種	10
ライ麦粉(オーガニック)	90
ライ麦粉(粗挽き)	10
吸水	100
食塩	1

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	60
石臼挽き粉	20
ライ麦粉(細挽き)	15
オーツ麦(粉状)	5
インスタントドライイースト	0.4
レーズン種	5
レーズンサワー種	20
モルト液(モルト：水=1:1)	0.4
吸水	55
食塩	2.1

(粉1kg仕込みに対して)

漬け込みレーズン	1kg
大葉	20g
ゆずピール	40g

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン	1kg
ほうじ茶	100g

仕上げ

えごま	適量
-----	----

工程

レーズン種

1. アルコール消毒した容器に全部の材料を混ぜる捏上温度
2. 1日1回混ぜ、72時間程度おく
3. 全体が発泡し、レーズンが浮き上がりフルーティーな香りになれば濾す

レーズンサワー種 [1日目]

材料全てを混ぜ合わせる

捏上温度	24℃
発酵条件/時間	27℃/ 24時間

レーズンサワー種 [2日目～6日目]

材料全てを混ぜ合わせる

捏上温度	24℃
発酵条件/時間	27℃/ 18時間

レーズンサワー種 [種継ぎ]

材料全てを混ぜ合わせる

捏上温度	24℃
発酵条件/時間	27℃/ 12時間、その後 冷蔵保存

本捏

	(漬け込みレーズン)
ミキシング	L5分ML6分MH1分(生地720g取る) ↓ L3分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	28℃/70%、60分パンチ60分
分割重量	プレーン生地: 90g、俵型 混ぜ込み生地: 270g、俵型
ベンチタイム	30分
成形	1) 混ぜ込み生地を俵型にする 2) 生地上面を水で濡らして上面全体にえごまをつける 3) プレーン生地を麺棒で伸ばし、(2)を包む
ホイロ条件/時間	28℃/70%、70分
焼成前処理	1) ライ麦粉(オーガニック)：フランスパン専用粉 1:1で混ぜ合わせる 2) 表面にぶどう型のプレート置いて、(1)の粉を振ってクープを入れる
焼成温度/時間	上火:240℃/下火:210℃(スチーム多め)、20分⇒上火:220℃/下火:200℃、15分

漬け込みレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを温水で洗う
2. ほうじ茶を混ぜて一晩以上おいておく



カリフォルニア・レーズン協会