



第22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  
消費者推薦賞



## レーズンの花冠

横浜バイシェラトンホテル&タワーズ 大宗 智成氏

### 材料

#### ルヴァン種配合

発酵種①	
ライ麦全粒粉細引き	300g
フランスパン専用粉	300g
塩	3g
吸水	300g
発酵種②	
発酵種①	300g
フランスパン専用粉	300g
塩	1.5g
吸水	130g
発酵種③	
発酵種②	300g
フランスパン専用粉	300g
塩	1.5g
モルト	1.5g
吸水	130g
発酵種④～⑥	
発酵種③～⑤	300g
フランスパン専用粉	300g
塩	1.5g
吸水	130g

#### かえり種配合

発酵種⑥	300g
フランスパン専用粉	1,080g
ライ麦全粒粉細引き	120g
吸水	600g

#### 仕上げ<ルヴァン>種配合

かえり種	50g
フランスパン専用粉	90g
ライ麦全粒粉細引き	10g
吸水	50g

#### フルーツ種配合

発酵液①	
カリフォルニア・レーズン	500g
りんご	500g
ハチミツ	60g
水	1,500g
発酵液②	
発酵液①	300g
フランスパン専用粉	500g
モルト	10g
発酵液③	
発酵液②	800g
フランスパン専用粉	500g
塩	10g
モルト	10g
水	290g
発酵液④	
発酵液③	800g
フランスパン専用粉	500g
塩	10g
水	290g

#### 本捏配合(%)

フランスパン専用粉	80
強力粉	10
ライ麦粉	10
インスタントドライイースト	0.04
天塩	2.55
モルト	0.2
ルヴァン種	20
フルーツ種	20

#### [レーズン生地(%)]

カリフォルニア・レーズン	35
ドライアップル	15
吸水	8

#### [紅茶生地(%)]

アールグレイ粉末	1.2
ドライタイム	0.1
ドライローズマリー	0.1

#### 焼成/仕上げ

ライ麦粉	適量
------	----

### 工程

#### ルヴァン種

- 発酵種① ミキシング: L7分, 捏上温度: 25~26℃  
25~26℃で、24時間発酵させる (膨張1.5倍)
- 発酵種②と③ ①と同様 (膨張②=1.5倍 / ③=2.5倍)
- 発酵種④ ミキシング: L7分, 捏上温度: 25~26℃  
25~26℃で、12時間発酵させる (膨張3倍)
- 発酵種⑤ ④と同様 (膨張3.5倍)
- 発酵種⑥ ④と同様 (膨張4倍) その後、5℃の冷蔵庫で24時間熟成させる

#### かえり種

ミキシング: L7分, 捏上温度: 25~26℃  
25~26℃で、7~8時間発酵させる (膨張3倍)

#### 仕上げ種

ミキシング: L7分, 捏上温度: 25~26℃  
25~26℃で、2時間半~3時間半発酵させる (膨張3.5倍)  
5℃の冷蔵庫で12時間以上熟成後、本捏に使用する

#### フルーツ種

- 発酵液① りんごは皮ごとすりおろし、全ての材料を混ぜ合わせる、混ぜ上げ温度: 25~27℃  
26~28℃で、約96時間発酵させる (朝・夕1回ずつ掻き混ぜる)  
十分に発酵する液体になったら綺麗なガーゼ等で漉し、5℃の冷蔵庫で保存する。
- 発酵液② ミキシング: L7分, 捏上温度: 25℃  
25~27℃で、16時間発酵させる (膨張2倍)
- 発酵液③ ミキシング: L7分, 捏上温度: 25℃  
25~27℃で、10時間発酵させる (膨張3倍)
- 発酵液④ ミキシング: L7分, 捏上温度: 25℃  
25~27℃で、16時間発酵させた (膨張3.5倍)後、5℃の冷蔵庫で12時間以上熟成後、  
本捏に使用する

#### 前処理

ドライアップルは軽く水で濯ぎ、そのまま水気を切る  
カリフォルニア・レーズンは軽く水で濯ぎ、15分水中に浸した後、15分蒸しておく

#### 本捏

- インスタントドライイースト      ルヴァン種、フルーツ種      天塩  
L3分      ↓      (オートリーズ15分)      ↓      L1分30秒      ↓      L4分M30秒
- その後、生地を仕込み量により、取れる個数分の量に取り分け、レーズン生地と  
紅茶生地は別々に混ぜる
- 22~23℃
- 発酵条件/時間 27℃/75%、30分パンチ30分パンチの後、5℃の冷蔵庫で15時間以上
- 復温 レーズン生地:約1時間、紅茶生地:45分
- 分割重量 レーズン生地400g、紅茶生地40g×2個
- パンチタイム 生地温度が17℃位になるまで (約45~60分)
- 成形 1) レーズン生地は約45cmのバゲット型で端を細くする  
2) 紅茶生地は麺棒で縦5cm×横35cm位に薄くのばす  
3) ライ麦粉をつけ、2枚少しずらして置き、その上にレーズン生地をのせ、布でとる
- ホイロ条件/時間 27℃/75%、120分前後
- 焼成前処理 状態を見ながら軽くライ麦粉を振り、生地で輪を作る
- 焼成温度/時間 上火:235℃/下火:205℃ (スチーム) 10分後、上火:220℃/下火:190℃ 20分前後  
焼き色は濃い目をつける



カリフォルニア・レーズン協会