



2014年全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
日清製粉賞



黒糖レーズン in くるみ

静岡県 田方農業高等学校 岡宮 ほなみさん

配合

カリフォルニア・レーズン種配合 (%)

| | |
|--------|-----|
| 中力粉 | 100 |
| スターター液 | 100 |

生地配合 (%)

| | |
|------------------|-----|
| 中力粉 | 85 |
| カリフォルニア・レーズン種 | 30 |
| カリフォルニア・レーズン濃縮果汁 | 3 |
| カリフォルニア・レーズン | 50 |
| ドライイースト | 0.7 |
| 食塩 | 2 |
| 黒糖 | 12 |
| モルト | 0.4 |
| グルミ | 30 |
| 吸水 | 48 |

化粧粉

| | |
|------|----|
| オーツ麦 | 適量 |
|------|----|

工程

カリフォルニア・レーズン種

発酵条件/時間 27℃ 24時間

本捏

| | |
|----------|---------------------|
| ミキシング | レーズン L5M5 ↓ L2 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| 発酵条件/時間 | 27℃/75%、60分 パンチ 30分 |
| 分割重量 | 200g |
| ベンチタイム | 27℃/75%、30分 |
| 成形 | バケット (化粧粉をつける) |
| ホイロ条件/時間 | 32℃/85%、30分 |
| 焼成温度/時間 | 上火:210℃/下火:210℃ 20分 |