



第23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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



和風レーズン ～京都和東(わづか)産ほうじ茶～

リバーフィールド 坂田 秀和氏

材料

パートフェルメンテ配合(%)

フランスパン専用粉	100
塩	2
モルト	0.5
インスタントドライイースト	0.5
吸水	67

本捏配合(%)

強力粉	80
全粒粉	20
上白糖	6
塩	2
モルト	0.5
ショートニング	6
ほうじ茶パウダー	1
インスタントドライイースト	0.6
吸水	69
パートフェルメンテ	20
漬け込みレーズン	118
ローストクルミ	15

ゆずピール (1個当たり) 5g

漬け込みレーズン配合(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ドライいちじく	10
ほうじ茶パウダー	1
日本酒	7

工程

パートフェルメンテ

ミキシング	L3分M3分S1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分パンチ後、冷蔵(5℃)

本捏

ミキシング	L3分S3分↓(ショートニング) L3分S3分
	捏ね上げ後、650g皮用分を取り、残りに漬け込みレーズンとローストクルミを混ぜ込む
捏上温度	25℃
フロアタイム	28℃ / 75%、60分パンチ30分
分割重量	皮生地 50g レーズン生地 200g
ベンチタイム	30分
成形	1) 皮生地を麺棒でのばす 2) レーズン生地を俵型に成形 3) 皮生地の上にゆずピールをのせて2)を包み込む
ホイロ条件/時間	30℃/75%、40分
焼成前処理	粉を振り、斜め4本カット
焼成温度/時間	上火：195℃ / 下火：220℃(スチーム)、25～30分

漬け込みレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いして、しっかりと水気を切る
2. ドライいちじくを小さく刻んで水洗いする
3. 1、2とほうじ茶、日本酒を混ぜ合わせて二晩以上寝かせる

ローストクルミ

クルミを200℃のオーブンで8分間ローストして、少し砕く