



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

インスタ・リテールベーカリー製品部門
消費者推薦賞



グレイン レーズン

ミッシェル 高橋 宏彰氏

材料

レーズン前処理配合(%)

カリフォルニア・レーズン	7
泡盛	3
シークワーサージュース	

グレインミックス前処理配合(%)

アマランサス	3
いなキビ	3
小麦胚芽	4
ひまわりの種	5
水	12

ポーリッシュ種配合(%)

小麦全粒粉	15
生イースト	0.3
吸水	15

レーズン種配合(%)

カリフォルニア・レーズン	60
砂糖	25
モルト	1
吸水	100

中種配合(%)

強力粉	60
レーズン種	8
ユーロモルト	0.2
塩	0.3
吸水	32

本捏配合(%)

ポーリッシュ種	30.3
強力粉	20
ライ麦粉	5
黒糖	3
塩	1.8
生イースト	1.5
バター	4
グレインミックス	27
カリフォルニア・レーズン	120
吸水	17

上生地配合(%)

すりゴマ	4
アマランサス粉	5
砂糖	0.8
インスタントドライイースト	0.5
塩	0.3
サラダ油	1.4
吸水	8.5

工程

ポーリッシュ種

1. ボウルに水を入れて生イーストを溶かす
2. 小麦全粒粉を入れ、ダマにならないように混ぜる

捏上温度 23℃

フロアタイム 27℃ / 75%、90分後、5℃で、一晚冷蔵

レーズン種

1. 発酵室(27℃ / 75%)で4日間発酵させる。1日2回程度、レーズン崩れないように攪拌する
2. レーズンが全て浮き上がり、泡がたくさん出ている状態でレーズンを取り除き、冷蔵4℃で保管で20日間使用可能

中種

ミキシング L3分M2分

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 27℃ / 75%、15～20時間

本捏

ミキシング L4分M2分↓(バター、グレインミックス) L2分M1分↓(レーズン) L2分

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 27℃ / 75%、60分パンチ30分

分割重量 420g

ベンチタイム 30分

成形 なまこ型で、とじ目を下にし、上生地を付ける

アマランサス粉を振るう

ホイロ条件/時間 32℃ / 80%、50分

焼成温度/時間 上火：220℃ / 下火：220℃ (スチーム)、32分

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2. 蒸し器で12分間蒸し、ボウルに移す
3. 泡盛とシークワーサージュースを合わせ全体に馴染ませる
4. 粗熱がとれた後、冷蔵保存する 使用は2～7日で使用し毎日1回ずつ混ぜる

グレインミックス前処理

1. アマランサス、いなキビ、小麦胚芽を160℃オープンで25分、3回混ぜながら薄ら色が付くまでロースト
2. ひまわりの種と共に水に漬け、5℃の冷蔵庫で一晩冷蔵しておく



カリフォルニア・レーズン協会