



2015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  
審査員特別賞



## おかしなレーズンパン

飯塚高等学校 稲葉 美沙紀さん

### 材料

#### 生地配合(%)

強力粉	90
全粒粉	10
ドライイースト	1.7
食塩	2
黒糖	8
スキムミルク	8
全卵	25
水	44
ショートニング	10
白胡麻	11
カリフォルニア・レーズン	18

#### 黒糖クリームフィリング(%)

黒糖	13
グラニュー糖	13
生クリーム	25
全卵	10
カリフォルニア・レーズン	12
クルミ	6
ナツメグ	少量

### 工程

#### 本捏

スキムミルクと水は合わせておく。

<b>ミキシング</b>	L8分↓(ショートニング)L8分↓(白胡麻)L1分
<b>捏上温度</b>	27℃
<b>フロアタイム</b>	28℃/75%、60分
<b>ベンチタイム</b>	常温(約20℃)、15分
<b>成形</b>	麺棒で21cmより大きめに伸ばし、レーズンを包む。デコカンにはめる。
<b>ホイロ条件/時間</b>	35℃/80%、約40分
<b>焼成前</b>	黒糖クリームフィリングを流す。
<b>焼成温度/時間</b>	上火:180℃/下火:160℃、約20分

#### 黒糖クリームフィリング

1. 黒糖、グラニュー糖、生クリーム、全卵を溶けるまで混ぜる。
2. ナツメグを入れる。
3. 刻んだクルミとレーズンを入れ、混ぜる。