



第24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
カリフォルニア・レーズン特別賞



ジューシー モイスト レーズン

(株)木輪 芳野 健 氏

材料

レーズン酵母液配合

カリフォルニア・レーズン	1,000g
モルト	10g
蜂蜜	30g
水	2,400g

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	90
ライ麦全粒粉(中挽き)	7
栗粉	3
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.1
レーズン酵母液	30
吸水	45
バシナージュ	20
オリーブ油	1
ドライアップル	40
漬け込みレーズン	50
天日塩	1.9

ドライアップル

ドライアップル	1,000g
カルヴァドス (リンゴのブランデー)	30g

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン	1,000g
リンゴジュース(果汁100%)	200g
カルヴァドス (リンゴのブランデー)	30g

工程

レーズン酵母液

- 1) 全ての材料をジューサーで攪拌してジュースにする
- 2) 発酵条件/時間、30℃で96時間 ※12時間ごとに攪拌する
- 3) 96時間後、コットンでレーズンの残渣を絞り出し取り除く
- 4) 絞り出した液をレーズン酵母液として使用。以降、冷蔵(5℃)にて保管

本捏

ミキシング	L6分↓(イースト・塩・オリーブ油) L4分H1分↓(バシナージュ) H2分↓(レーズン・アップル) L1分 ※レーズン・アップル投入前に皮生地(720g)を取り分ける
捏上温度	26℃
フロアタイム	27℃/70%、60分パンチ後、冷蔵(5℃)で12時間以上
分割重量	皮生地 180g、丸め 中生地 530g、棒状
ベンチタイム	40分
成形	1) 棒状に分割しておいた中生地をのばした皮生地で包む 2) ツイストして、布どりする
ホイロ条件/時間	32℃/80%、60分
焼成温度/時間	上火:240℃/下火:200℃(スチーム多め)、5分後、 上火:200℃/下火:180℃、35分

ドライアップル

ドライアップルをカルヴァドスで絡めて風味付けしておく

漬け込みレーズン

リンゴジュースにカルヴァドスを加えて、水洗いしたカリフォルニア・レーズンを入れ
1週間漬け込む