



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



エキゾチック レザン

(株)クラブハリエ ジュブリルタン 今井 悠輔 氏

材料

ルヴァン種配合(%)

フランスパン専用粉	100
ルヴァンスターター	0.5
吸水	55

ポーリッシュ種配合(%)

フランスパン専用粉	30
インスタントドライイースト	0.1
吸水	30

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	30
石臼挽き粉	30
ライ麦粉(オーガニック)	10
塩	2
インスタントドライイースト	0.1
ルヴァン種	30
モルト	0.4
吸水	35
漬け込みレーズン	100
ポーリッシュ種	全量
桑の葉パウダー	1.5
ココナッツミルク	5

仕上げ

ココナッツファイン	適量
-----------	----

漬け込みレーズン(g)

カリフォルニア・レーズン	1kg
パッションフルーツ果汁	200g
パッションフルーツシード	100g

工程

ルヴァン種

ミキシング	L5分
捏上温度	28℃
発酵条件/時間	28℃/75%、20時間

ポーリッシュ種

ミキシング	手捏ね
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、90分後、オーバーナイト12時間

本捏

ミキシング	L5分ML6分MH1分
取り分け	生地850gに漬け込みレーズンを混ぜる→ ミキシングL3分 生地1,100gに桑の葉パウダーとココナッツミルクを混ぜる→ ミキシングL3分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	28℃/75%、60分パンチ60分
分割重量	中生地→ レーズン生地185gに桑の葉生地55gを合わせる 合計240g 皮生地→ 桑の葉生地60g
ベンチタイム	30分
成形	1) 中生地を俵型にする 2) (1)の上面以外を水に濡らしてココナッツファインを付ける 3) 皮生地を麺棒でのばし、2を包む
ホイロ条件/時間	28℃/75%、70分
焼成前処理	1) ライ麦粉(オーガニック)とフランスパン専用粉を1対1で混ぜ合わせる 2) (1)の粉を振ってジグザグにクープを入れる
焼成温度/時間	上火:240℃/下火:210℃(スチーム多め)、20分→上火:220℃/下火:200℃、15分

漬け込みレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水で洗い、水気をしっかり切る
2. (1)にパッションフルーツ果汁とシードを混ぜ合わせる