



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・レーズン金賞



## フランボワーズ・レザン ～ヨーグルト仕立て～

(株)神戸屋レストラン 山崎 豊氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

強力粉	70
薄力粉	30
パン酵母	4
塩	1.9
オレンジ蜂蜜	13
プレーンヨーグルト	30
牛乳	40
無塩バター	8
前処理済みレーズン	70

#### レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジ蜂蜜	2
甘味果実酒	8

#### フランボワーズ・コンフィチュール

冷凍フランボワーズ	100
グラニュー糖	50
レモン汁	適量

#### 打ち粉(1個あたり)

フランスパン専用粉	適量
ライ麦粉	適量

### 工程

#### 本捏

**ミキシング** L3分M6分H30秒↓(無塩バター) L2分M5分H1分↓(処理済レーズン)L2分  
※処理済レーズン投入前にプレーン生地400g(kg仕込当り)を取り出す

**捏上温度** 26℃

**フロアタイム** 28℃/75%、60分パンチ30分

**分割重量** プレーン生地50g

レーズン生地250g

#### 成形

- 1) レーズン生地を長さ30cm幅15cm程度に麺棒でのばす
- 2) (1)にフランボワーズ・コンフィチュール(20g)を全体に塗り広げる
- 3) (2)をロール状に成形する
- 4) プレーン生地を麺棒でのばし、3を包む
- 5) 4を布に置き、全体に打ち粉をしてクープを入れる

**ホイロ条件/時間** 30℃/75%、80分

**焼成温度/時間** 上火:220℃/下火:190℃(スチーム)、27分

#### レーズン前処理

1. お湯でカリフォルニア・レーズンを洗い、ザルで水気を切る
2. 蜂蜜、甘味果実酒を加えて混ぜ合わせ、3日間漬け込む

#### フランボワーズ・コンフィチュール

1. 冷凍フランボワーズを常温に戻してグラニュー糖と混ぜ、火にかける
2. 沸騰するまでゆっくりと加熱する。途中きれいに灰汁を取り除く
3. 沸騰したら弱火にし、とろみが出るまで煮詰める
4. 好みのとろみになったら、火から降ろしてレモン汁を加える
5. 粗熱が取れたら冷蔵庫で一晩おく

#### 打ち粉

フランスパン専用粉とライ麦粉を1対1の量で混ぜる