



2016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
伊豆の国市長賞



稲穂レーズン

飯塚高等学校 稲葉 美沙紀さん

材料

生地配合(%)

強力粉	70
ライ麦粉	30
レーズン種	5
塩	2
モルトシロップ	0.6
はちみつ	7
ショートニング	3
マッシュポテト	20
牛乳	20
老麺	20
カカオニブ	20
ラムレーズン	26
クランベリージャム	24
水	45

マッシュポテト配合(%)

乾燥ポテト	5
水	20

ラムレーズン配合(%)

カリフォルニア・レーズン	27
ラム酒	8
水	25

アーモンドクリーム配合(%)

バター	15
グラニュー糖	15
卵	10
アーモンドプードル	15

仕上げ用

液卵	少々
----	----

工程

本 捏

ミキシング

↓ (マッシュポテト、牛乳、ラムレーズン、クランベリージャム、水) L4分

↓ (ショートニング、老麺) L2分 ↓ (カカオニブ) L1分

捏上温度

23℃

発酵温度/時間

28℃/70%、90分

分割重量

96g

ベンチタイム

常温、15分

成形

麺棒で平らにのばす。

水気を切ったラムレーズン15gとクランベリー10gをのせ、スケッパーで左右に切り込みを入れ編み込む。アーモンドクリーム8gを練り込む。

ホイロ条件/時間

37℃/80%、60分

ホイロ時間

60分

焼成前処理

液卵を薄く表面に塗る。

焼成温度/時間

上火:240℃/下火:190℃、11分

アーモンドクリーム

1. バターとグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
2. ①に卵を数回に分けて混ぜ入れる。
3. ②ふるったアーモンドプードルを混ぜ入れる。

マッシュポテト

1. 沸騰させた分量の水を乾燥ポテトと合わせる。
2. 1分ほどゴムベラでよく練って完成。