



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
日清製粉賞



レーズンミニカンパーニュ

田方農業高等学校 鈴木 はるかさん

材料

配合(%)

中力粉	50
強力粉	30
インスタントドライイースト	0.7
塩	2
ショートニング	30
カリフォルニア・レーズン	60
水	46
レーズン種	36
ヨーグルト種	18
じゃがいもペースト	30

レーズン種 1日目(%)

レーズンのスターター	80
中力粉	100

レーズン種 2日目(%)

水	80
中力粉	100
レーズン種1日目	10

ヨーグルト種(%)

ヨーグルト	70
牛乳	10
中力粉	100

工程

本 捏

ミキシング	L6分M4分↓(レーズン) L1分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	27℃/75%、60分
分割重量	180g
ベンチタイム	27℃/75%、30分
成形	丸め
ホイロ条件/時間	32℃/75%、30分
焼成温度	230℃(スチーム)
焼成時間	15分

レーズン種

(1日目)	材料を混ぜ合わせ、温度27℃で24時間発酵。
(2日目)	1日目の種に水と中力粉を混ぜ合わせ、温度27℃で24時間発酵。
(3日目)	2日目の種に水と中力粉を混ぜ合わせ、温度27℃で24時間発酵。

ヨーグルト種

ヨーグルト種をスターターとして、レーズン種と同様にして3日目を使う。