



第25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



フレッシュ/インスタ/リテール製品部門  
カリフォルニア・レーズン金賞

## レザン・ブール・エピス

(株)ポンパドウル アソシエ 吉田 賢治 氏

### 材料

#### パートフェルメンテ配合(%)

|               |     |
|---------------|-----|
| フランスパン専用粉     | 100 |
| 塩             | 2   |
| モルト           | 0.2 |
| インスタントドライイースト | 0.5 |
| 吸水            | 70  |

#### 本捏配合(%)

|               |     |
|---------------|-----|
| フランスパン専用粉     | 80  |
| ライ麦粉          | 20  |
| 塩             | 2   |
| 蜂蜜            | 3   |
| 牛乳            | 20  |
| 生クリーム         | 20  |
| モルト           | 0.2 |
| インスタントドライイースト | 0.8 |
| パートフェルメンテ     | 20  |
| 吸水            | 40  |
| シナモンパウダー      | 1.2 |
| ジンジャーパウダー     | 0.6 |
| ナツメグ          | 0.3 |
| オリーブ油         | 2   |
| バシナージュ        | 20  |
| カリフォルニア・レーズン  | 150 |

#### フィユタージュ生地配合(%)

|               |     |
|---------------|-----|
| フランスパン専用粉     | 90  |
| ライ麦粉          | 10  |
| 塩             | 2   |
| 無塩バター         | 2   |
| 全卵            | 6   |
| モルト           | 0.5 |
| パーム油          | 1   |
| インスタントドライイースト | 0.8 |
| 吸水            | 45  |
| 折り込みバター       | 50  |

#### クルミキャラメリゼ(%)

|     |     |
|-----|-----|
| クルミ | 100 |
| 蜂蜜  | 20  |

#### シロップ(%)

|        |     |
|--------|-----|
| グラニュー糖 | 100 |
| 水      | 100 |
| ラム酒    | 3   |

### 工程

#### パートフェルメンテ

|       |             |
|-------|-------------|
| ミキシング | L5分M2分      |
| 捏上温度  | 24℃         |
| 発酵時間  | 27℃/75% 60分 |

#### フィユタージュ生地

|       |   |
|-------|---|
| ミキシング | L5分M2分  |
| 捏上温度  | 24℃   |
| 発酵時間  | 27℃/75% 60分後、5℃の冷蔵庫で12時間  |
| 冷蔵    | 3℃、12時間以上   |
| 折り込み  | 3つ折り×1回、2つ折り×1回   |
| のばし作業 | 幅50cm、厚さ7mm   |
| 成形準備  | 1) 下から巻き上げる<br>2) 1個100gにカットして休ませる<br>3) シーターで幅13cm×長さ30cmにのばして休ませる |

#### 本捏

|          |   |
|----------|---|
| ミキシング    | L4分M7分↓(スパイス類・オリーブ油・バシナージュ) L1分M4~5分↓   |
| 捏上温度     | (レーズン) L2~3分  |
| 発酵時間     | 26℃   |
| 分割重量     | 27℃/75% 60分   |
| 成形       | 250g<br>1) 準備したフィユタージュ生地に本捏生地をのせる<br>2) 手でガス抜きしながら上下2.5cmを残してフィユタージュ生地の幅にのばし広げる<br>3) クルミキャラメリゼ(20g)を全体にのせる<br>4) 下から巻き上げて、キャンバスシートの並べる |
| ホイロ条件/時間 | 28℃/75% 60~70分  |
| 焼成前処理    | カットを2本入れる   |
| 焼成温度/時間  | 上火:210℃/下火:210℃(スチーム)、25分   |
| 焼成後処理    | 焼成直後にシロップ(10g)を塗る   |

#### クルミキャラメリゼ

クルミを200℃のオーブンで5分間ローストして、熱いうちに蜂蜜と合わせる

#### パッションマスカルポーネクリーム

1. グラニュー糖と水を合わせて沸騰させる
2. ラム酒を加える