



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

ホールセール／コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞／消費者推薦賞



毎日健康レーズングラノーラ

(株)ドンク 柳川 玖哉 氏

材料

本捏配合(%)

| | |
|---------------|-----|
| 強力粉(北海道産) | 100 |
| 塩(沖縄産) | 2 |
| 純米本みりん(愛知県産) | 10 |
| インスタントドライイースト | 1 |
| 吸水 | 59 |
| 太白胡麻油(三重県産) | 10 |
| レーズン・ペースト | 20 |
| 自家製グラノーラ | 25 |
| 純米本みりん漬けレーズン | 30 |

純米本みりん漬けレーズン(%)

| | |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 純米本みりん(愛知県産) | 20 |

レーズン・ペースト(%)

| | |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| お湯 | 50 |

自家製グラノーラ(%)

| | |
|-------------|----|
| オーツ麦 | 50 |
| ライフレーク | 30 |
| アマニ | 20 |
| メープルシロップ | 20 |
| アマニ油 | 40 |
| ドライマンゴー/ダイス | 20 |

焼成前材料

| | |
|-----------|----|
| 強力粉(北海道産) | 1g |
|-----------|----|

工程

本捏

| | |
|-----------------|---|
| ミキシング | L4分H3分↓(太白胡麻油)L3分H2↓(自家製グラノーラ)L1分 |
| 捏上温度 | 27℃ |
| 一次発酵 | 28℃/75% 90分パンチ30分 |
| 分割 | 中生地 410g、皮生地 80g ※皮生地は純米本みりん漬けレーズンを入れる前に取っておく ※中生地は自家製グラノーラと純米本みりん漬けレーズンを入れた生地 |
| パンチタイム | 20分 |
| 成形 | 1) 中生地を薄くのばす 2) 純米本みりん漬けレーズン(60g)散らし、ロール状に巻いていく 3) 皮生地を薄くのばす 4) 成形した中生地を皮生地で包み、型に入れる |
| ホイロ条件/時間 | 34℃/75% 90分 |
| 焼成前処理 | ホイロ後、生地上にステンシルを置き、粉を振る |
| 焼成温度/時間 | 上火:160℃/下火:230℃、35分(スチーム) |

純米本みりん漬けレーズン

鍋に純米本みりんを入れ沸騰させ、その中にカリフォルニア・レーズンを入れ、一日漬け込む

レーズン・ペースト

フードプロセッサーにカリフォルニア・レーズンとお湯を入れ、しっかりとペースト状にする

自家製グラノーラ

1. オーツ麦、ライフレーク、アマニをボウルに入れる
2. その中にアマニ油、メープルシロップを入れ混ぜる
3. 天板に移し、150℃のコンベクションオープンで15分焼成
4. 焼成後、ダイスのドライマンゴーを入れて混ぜ合わせる