



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 2) 1個100gにカットして休ませる 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 1) 準備したフィユタージュ生地に本捏生地をのせる 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 3) クルミキャラメリゼ(20g)を全体にのせる 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