



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