2005年カリフォルニア・レーズン
バレンタインデー＆ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー

Pain de amour raisin

（有）タンドルマン　渡辺 裕之氏

配合

生地（%）

フランスパン専用粉	50
強力粉	50
砂糖	13
天日塩	2.3
生イースト	4
無塩バター	60
全卵	20
卵黄	20
レーズン濃縮果汁	6
カリフォルニア・レーズン	80
牛乳	25

レーズン前処理（%）

カリフォルニア・レーズン	100
焼酎	30
カボス絞り汁	5

（レーズンは蒸して使用、漬け込みは一晩冷蔵庫）

工程

ミキシング… L3分M4分MH7分（無塩バター）↓MH4分（無塩バター）↓MH4分（レーズン）↓L30秒
捏上温度…… 24℃
発酵…… 70分パンチ
分割…… 外生地35g／中生地80g（分割後、冷蔵一晩）
成形…… 丸め、専用ケース入れ（翌日工程）
ホイロ条件…… 30℃／75%
ホイロ時間…… 60分
焼成温度…… 180℃
焼成時間…… 18分

工程手順

1. 牛乳で生イーストを溶解、無塩バターは2回に分けて投入する
2. 発酵時間終了後、分割し冷蔵用トレーにのせ一晩寝かせる
3. 翌日、中生地を外生地で包み、ケースにいれて最終発酵
4. ホイロ後、ケースの上からベーキングシートを敷き、鉄板を置く
5. 焼成後、冷却後クーベルチュール（スイート）をコーティングする
6. チョコレートが固まりかける前にデッサン
7. ドライブルーベリー、セルフィーユ、ドライクランベリー、粉糖、金箔、St.Vカード、ホワイトブロッサム