



Sacristain aux raisins

サクリスタン オ レザン

日清製粉株式会社 研究開発本部 テクニカルセンター
橋本 高広 氏

材料

配合(%)

小麦粉(エコード)	70
小麦全粒粉(グラハムブレッドフラワー)	30
パン酵母(VF)	4
食塩	1.8
きび糖	6
レーズン濃縮果汁	6
バター	5
水	53
ロールインレーズンバター	全量

発酵生地(%)

小麦粉(リスドオル)	100
インスタントイースト(赤)	0.4
食塩	2
モルトシロップ	0.3
水	68

ロールインレーズンバター(%)

バター	45
レーズンペースト	25

工程

ミキシング	L6分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	[温度27℃ / 湿度75%]60分
冷蔵	-5℃、オーバーナイト
折り込み	3折×2回(500gの発酵生地を重ねる)
冷蔵	-5℃、60分
折り込み	2折×1回(レーズン300gをはさむ)
冷蔵	-5℃、30分
成形	最終5mm厚に伸ばし、20×3cmにカットする(60g) 4回ねじり、上から押さえる(表面にグラニュー糖をつける)
ホイロ条件/時間	[温度28℃ / 湿度75%] 70分
焼成温度/時間	[上火:220℃ / 下火:160℃] 25分(天板を重ねて焼成する)

発酵生地

ミキシング	L5分M3分(22℃)
発酵条件/時間	[温度27℃]90分後冷蔵

ロールインレーズンバター

ビーターで均一に混ぜ合わせ、シート状に伸ばす。