



第29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

オールスクラッチ製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



ブリオッシュ・オ・レザン ～アルザスの香りと共に～

ドンク 上木 雅司 氏

材料

中捏配合(%)

パン種用乾燥酵母	0.25
最強力粉	50
牛乳	30

本捏配合(%)

強力粉	50
パン酵母(生)	3
牛乳	20
加糖卵黄	12
全卵	20
食塩	1.8
上白糖	8
無塩バター	30
中種	80.25

ドライフルーツの漬け込み(%)

カリフォルニア・レーズン	75
ドライポワール	25
ドライフィグ	25
アーモンド：ホール	7.5
クルミ	7.5
マカダミアナッツ	7.5
赤ワイン	7.5
スパイスミックス (シナモン、グローブ、チンピ)	1.5
キルシュワッサー	10

キルシュ漬けレーズン(29個分)

西洋梨	232g
カリフォルニア・レーズン	116g
キルシュワッサー	116g

仕上げ用ナパージュ(29個分)

上げ用ナパージュ	145g
キルシュワッサー	7g
水	7g

仕上げ用トッピング(29個分)

アーモンド：ホール	145g
クルミ	58g
マカダミアナッツ	87g
ピスタチオ	29g

工程

中種

- 1) 10%の牛乳を湯煎し、35～36℃にする
- 2) パン種用乾燥酵母を入れ混ぜる
- 3) 最強力粉と20%の牛乳でミキシング
- 4) ミキシングを始めてから少しずつ 2) を入れる

ミキシング

L2分ML4分

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

常温27℃で20時間 ※発酵後、3℃冷蔵で3日間保存可能

本捏

無塩バター以外、オールイン

ミキシング

L2分ML5分H3分↓(無塩バター) L1分ML2分H3分

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

[温度27℃/湿度75%] 60分パンチ30分

※中生地：捏ね上げ後、750gのプレーン生地とドライフルーツ漬け込み
全量を混ぜ合わせ、常温で90分後、3℃冷蔵

分割重量

プレーン生地：50g ※3℃冷蔵

中生地：80g

成形

- 1) プレーン生地を縦15cm×横8cmに伸ばす
- 2) 常温に戻した中生地80gを全体に散りばめ巻いて半分にカットし編む
- 3) 型に入れてホイロ

ホイロ条件/時間

[温度28℃/湿度75%] 150～180分

焼成温度/時間

[上火：200℃/下火：190℃] 25分～

仕上げ

- 1) 仕上げ用ナパージュを上面に塗る
- 2) キルシュ漬けレーズンの西洋梨ハーフを2枚、カリフォルニア・レーズンを2粒、
仕上げ用トッピングのアーモンド：ホール、クルミ、マカダミアナッツ各1粒を
トッピング
- 3) 再度仕上げ用ナパージュを塗り、砕いたピスタチオを振る

ドライフルーツの漬け込み

- 1) カリフォルニア・レーズン、ドライポワール、ドライフィグを水洗い
- 2) 3種類のドライフルーツにキルシュワッサー全量を入れ漬け込む
- 3) 漬け込み1日後を使用

仕上げ用キルシュ漬けレーズン

- 1) 西洋梨を2mmスライスし、半分にカットする
- 2) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンとスライスした西洋梨をキルシュワッサー全量に漬け込む
- 3) 漬け込み1日後を使用



カリフォルニア・レーズン協会