

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

Wholesale Products Category

量販製品部門

■レーズンぎゅうっと モーモー食パン
Raisin Gyuutto Moomoo Bread

■中山 珠洲 / Suzu Nakayama

■敷島製パン / Pasco Shikishima



材料

●中種:%

強力粉(北海道産).....30
生イースト.....2.2
生地改良剤.....0.1
ビート上白糖.....3
北海道牛乳.....41

●レーズンくるみ生地:%

中種.....全量
強力粉(北海道産).....30
生イースト.....1.2
生地改良剤.....0.1
ビート上白糖.....4
塩.....1.9
ショートニング.....4
無塩バター.....4
湯種.....25
北海道牛乳.....30
牛乳漬けレーズン.....70
ローストくるみ.....20

●チョコレート生地:%

中種.....全量
強力粉(北海道産).....30
生イースト.....1.2
生地改良剤.....0.1
ビート上白糖.....4
塩.....1.9
ショートニング.....4
無塩バター.....4
湯種.....25
北海道牛乳.....30
チョコレートペースト.....18.5
水.....1.3

●湯種:%

強力粉(北海道産).....100
吸水.....150

●牛乳漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン.....100
北海道牛乳.....10

●ローストくるみ:%

カリフォルニア産くるみ.....100

工程

●中種

ミキシング L3分M2分
捏上温度 24℃
発酵条件 [温度28℃/湿度75%] 2時間

●本捏

・レーズンくるみ生地
ミキシング L4分M7分↓(油脂) L3分M6分↓(レーズン,くるみ) L2分
捏上温度 26℃
一次発酵 [温度28℃/湿度75%] 15分
分割重量 95g
ベンチタイム 20分

・チョコレート生地

ミキシング L4分M7分↓(油脂) L3分M6分↓(チョコレート,水) M3分
捏上温度 26℃
一次発酵 [温度28℃/湿度75%] 15分
分割重量 10g
ベンチタイム 20分

成形

- 1) レーズンくるみ生地を丸める
- 2) チョコレート生地は3つに分け、軽く丸めてから薄く伸ばす
- 3) 丸めたレーズンくるみ生地にチョコレート生地を重ねないようにのせ

7cm角の立方体型に入れる
ホイロ条件/時間 [温度37℃/湿度75%] 70分
焼成温度/時間 [上火:190℃/下火:200℃] 14分～

●湯種

ミキシング L2分M2分
※80℃以上のお湯で混ぜる

●牛乳レーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水気を切る
- 2) 牛乳に漬けて、一晚冷蔵庫に保管する

●ローストくるみ

くるみを天板にのせ、上火:180℃/下火:200℃のオーブンで5分ローストする