

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

All Scratch Products Category
オールスクラッチ製品部門

■Cheer Raisins
Cheer Raisins
■市野瀬 政喜 / Masaki Ichinose
■東京ボンパドウル / Tokyo Pompadour



材 料

●外(フランスパン)生地:%

中力粉…………… 100
塩…………… 2
ドライイースト…………… 0.6
麦芽シロップ…………… 0.2
上白糖…………… 0.12
ビタミンC溶液…………… 0.08
吸水…………… 68

●チアレザン生地:%

強力粉…………… 70
中力粉…………… 30
上白糖…………… 15
塩…………… 2
脱脂粉乳…………… 3
全卵…………… 9
卵黄…………… 6
パン酵母…………… 2.5
マーガリン…………… 10
牛乳…………… 3
生クリーム…………… 2
レッドパームオイル…………… 2
チアシード…………… 5
吸水…………… 70
マンゴーリキュール漬レーズン… 80

●マンゴーリキュール漬レーズン:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
マンゴーリキュール …… 10

●ビタミンC溶液

ビタミンC …… 1g
水…………… 99g

●トッピング:%

シードミックス…………… 100
かぼちゃの種…………… 10

工 程

●前処理

ビタミンC溶液:ビタミンC 1gを99gの水に溶かして溶液を作る

●外(フランスパン)生地

予備発酵 ドライイースト:0.6%
 上白糖:0.12%(ドライイーストの1/5量)
 温水:3%(ドライイーストの5倍量)
 1) 40℃の温水を計りボウルに入れる(ボウルの大きさは温水量の5倍容量)
 2) 上白糖を入れ、ホイッパーでよく溶かす
 3) ドライイーストを上からパラパラと均一に入れる(予備発酵15分)
ミキシング L9分ML1分
捏上温度 23.5~24℃
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 120分
分割重量 80g
ベンチタイム 25分

●前処理

チアシードを吸水の一部(50%)に漬ける
12時間後に使用可能(チアシードの10倍量)

●チアレザン生地

ミキシング L3分ML6分M2分↓(マーガリン)L1分ML5分M3分
 ↓(マンゴーリキュール漬レーズン)L2分ML1分
捏上温度 27℃
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 60分
分割重量 400g
ベンチタイム 25分
成形 1) チアレザン生地を手でガス抜きし、縦25cm横16cmに伸ばす
 2) 上部から巻き込み21cmのクッペ型に成形する
 3) 外生地を麺棒で縦13cm横20cmに伸ばす
 4) 外生地でチアレザン生地を包む
 5) 綴じ目を下にして上部の半分に刷毛で水を塗る
 6) シードミックスとかぼちゃの種20gを付ける
 7) キャンバスシートに並べて布取りする
ホイロ条件 / 時間 [温度27℃/湿度75%] 乾ホイロ 50~60分
焼成前処理 1) エレベーターシートに移し、シードミックスが付いていない側に
 茶こしで中力粉2gふるう
 2) シードミックスと中力粉の境目部分にクープナイフでカットを入れる
 3) 中力粉の面に5本カットを入れる
焼成温度 / 時間 前蒸気を多めに入れて、エレベーターで窯入れする
 [上火:220℃/下火:210℃] スチーム 25~30分
 ※焼成開始5分後、上火下火ともに10℃下げる

●マンゴーリキュール漬レーズン

1) カリフォルニア・レーズンを100℃の蒸し器で3分蒸し、マンゴーリキュールに漬ける
2) 粗熱を取り、5℃の冷蔵庫で保管、12時間後に使用可能