

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

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

■レーズンと穀物
Raisins and Grains
■小林 美紗樹 / Misaki Kobayashi
■ドンク / Donk



材 料

●パートフェルメンテ:%

フランスパン専用粉…………… 100
塩…………… 2
モルト溶液…………… 0.3
パン酵母(インスタントドライ)・0.4
水…………… 69

●ルヴァンドパート:%

フランスパン専用粉…………… 100
塩…………… 1.8
水…………… 66
パートフェルメンテ…………… 5

●本捏生地:%

全粒粉…………… 45
フランスパン専用粉…………… 40
パン酵母(インスタントドライ)・0.6
塩…………… 2
モルト溶液…………… 0.6
吸水…………… 62
ルヴァンドパート…………… 26
(中生地)
みりん漬けレーズン…………… 84

●みりん漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
みりん…………… 20

●雑穀入りビールアパレイユ:%

全粒粉…………… 100
ビール…………… 187.5
パン酵母(生)…………… 2.9
塩…………… 2.3
ひまわりの種…………… 20.8
オートミール…………… 20.8
煎り胡麻:白…………… 20.8

工 程

●パートフェルメンテ

ミキシング L2分↓(パン酵母)L30秒(オートリーズ15分)↓(塩)L6分H30秒
捏上温度 23℃
発酵条件/時間 〔温度27℃/湿度75%〕 90分後、冷蔵5℃でオーバーナイト

●ルヴァンドパート

ミキシング L6分
捏上温度 21℃
発酵条件/時間 〔温度23℃/室温〕 オーバーナイト

●本捏生地

ミキシング L3分↓(パン酵母)L30秒(オートリーズ15分)
↓(塩、ルヴァンドパート)L6分H30秒↑(外生地取り出し)
↓(みりん漬けレーズン)L2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
分割重量 外生地:60g
内生地:250g
成形 外生地:18cmの円状に薄く伸ばす
中生地:ガスを抜き、三方向から内側に折り、一辺が13cmの三角形にする
1) 伸ばした外生地で包み、綴じ目を下にしてベーキングシートにのせる
2) 雑穀入りビールアパレイユ50gを表面に均一に塗る
3) 全体に全粒粉7gをふる
ホイロ条件/時間 〔温度27℃/湿度75%〕 60分
焼成温度/時間 〔上火:240℃/下火:220℃〕 スチーム 10分後
〔上火:200℃/下火:200℃〕 30分

●みりん漬けレーズン

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、ザル等で水分を切っておく
2) みりんと混ぜ合わせ、3日後以降から使用する

●雑穀入りビールアパレイユ

1) ひまわりの種を120℃のオーブンで10分ローストし、冷ます
2) 全粒粉、ビール、パン酵母(生)、塩を混ぜ合わせる
3) ひまわりの種、オートミール、煎り胡麻を加え、よく混ぜ合わせる
※生地分割後に作り、〔温度27℃/湿度75%〕の醗酵室に入れておく