

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

■Sangria 〜カリフォルニアの恵みをぎゅっと〜
Sangria - Full of California's Blessings

■大島 陽子 / Yoko Oshima

■パレスホテル / Palace Hotel



材 料

●元種配合

① ライ麦粉 …………… 250g
モルト …………… 5g
吸水 …………… 300g

② ①の元種 …………… 550g
小麦粉 …………… 550g
吸水 …………… 550g

③ ②の元種 …………… 1500g
小麦粉 …………… 1500g
吸水 …………… 1500g

④ ③の元種 …………… 4500g
小麦粉 …………… 4500g
吸水 …………… 4500g

ルヴァンリキッド

元種 …………… 3000g
小麦粉 …………… 6000g
モルト …………… 40g
吸水 …………… 4500g

本捏生地:%

強力粉 …………… 85
ライ麦粉 …………… 15
ルヴァンリキッド …………… 30
塩 …………… 3
蜂蜜 …………… 3
インスタントドライイースト …… 0.4
前処理済赤ワイン …………… 67
加水:前処理済赤ワイン …… 10
前処理済レーズン …………… 全量
オレンジピール …………… 10
ピスタチオ:ロースト …………… 10

赤ワイン、レーズン前処理:対粉1kg

カリフォルニア産赤ワイン …… 1000g
ネーブルオレンジ果汁 …… 100g
★ネーブルオレンジ果皮 …… 1個分
★シナモンスティック …… 2本
★クローブ …………… 2本
★黒胡椒 …………… 20粒
カリフォルニア・レーズン …… 1200g

工 程

●元種

①〜③ 全ての材料を混ぜ合わせる
捏上温度:27℃、〔温度/時間〕 27℃/24時間

④ 全ての材料を混ぜ合わせる
捏上温度:27℃、〔温度/時間〕 27℃/12時間
5℃で冷蔵し、12時間経過後、元種とする

●ルヴァンリキッド

すべての材料を混ぜ合わせる
捏上温度 28℃
発酵条件/時間 〔温度30℃〕 5時間
〔温度5℃〕 24時間

●本捏生地

ミキシング L5分↓(塩)M6分H2分↓(加水)H2分↑(皮生地取り分け)
↓(レーズン、ピスタチオ、オレンジピール)M1分H10秒

捏上温度 25℃
発酵条件/時間 〔温度28℃/湿度75%〕 70分
分割重量 皮生地:100g
内生地:500g

ベンチタイム 〔温度28℃/湿度75%〕 30分
成形 中生地を丸め、皮生地は伸ばして周りに巻く
ホイロ条件/時間 〔温度30℃/湿度75%〕 120分

焼成前処理 ぶどうのステンシルを中央にのせ、粉をふるう
ぶどうの絵を囲うようにクープを入れる
焼成温度/時間 〔上火:230℃/下火:230℃〕 スチーム2回 15分後
〔上火:220℃/下火:220℃〕 25分

●赤ワイン、レーズン前処理

1) 鍋にカリフォルニア・レーズン以外の材料を入れ火にかけ、沸いたら3分煮る
2) 別の鍋にザルで濾し、濾した煮汁にカリフォルニア・レーズンを入れ2分煮てザルに濾す
3) レーズンは、冷めたら密閉し、常温で一晩おく
4) 2)の煮汁に★印のスパイス類を戻し、冷めたら冷蔵庫に入れ一晩おく
5) 使用する前にザルで濾す