

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

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

■大和Raisin
Yamato Raisin
■岸本章 / Akira Kishimoto
■ブランジェリー キシモト / Boulangerie Kishimoto



材 料

●白生地:%

強力粉…………… 100
塩…………… 2
上白糖…………… 3.6
生イースト…………… 0.5
吸水…………… 75
加水:バシナージュ…………… 8

●外生地

白生地…………… 450g
中力粉…………… 50g

●苺生地

白生地…………… 725g
ワサビレーズン…………… 500g
苺濃縮果汁…………… 20g

●狭山茶生地

白生地…………… 725g
ワサビレーズン…………… 500g
狭山茶ペースト…………… 40g

●ワサビレーズン

カリフォルニア・レーズン …… 1kg
ワサビウォッカ…………… 300g
ワサビパウダー…………… 10g

工 程

●白生地

ミキシング L3分M10分↓(加水)M5分
捏上温度 22℃

一次発酵

分割重量

成形

ホイロ条件/時間

焼成前処理

焼成温度/時間

L3分M10分↓(加水)M5分

22℃

捏ね上げ後、外生地、苺生地、狭山茶生地それぞれの材料を練り込む

〔温度28℃/湿度75%〕 60分後、3℃オーバーナイト

外生地:100g 苺生地:250g 狭山茶生地:253g

1) 苺生地と狭山茶生地を15cm×8cmに伸ばす

2) 2種類の生地を重ねて巻く

3) 外生地を16cm×10cmに伸ばして巻いた生地を包む

〔温度28℃/湿度75%〕 50分

フランスパン専用粉を振り、クーブを入れる

〔上火:230℃/下火:230℃〕 スチーム 25分

●ワサビレーズン

1) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンに

ワサビパウダーを溶かしたワサビウォッカを混ぜ合わせる

2) 冷蔵庫で2日間漬け込む