

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

Retail Products Category
リテール商品部門

■Gold Rush Raisin
■波多野 大樹 / Hiroki Hatano
■志津屋 / Sizuya



材料 / 配合

●レーズン液種:%

カリフォルニア・レーズン・・・ 50
水 (28℃) 100
蜂蜜..... 25

●本捏:%

フランスパン専用粉..... 50
強力粉..... 40
全粒粉..... 10
蜂蜜..... 2
モルトパウダー..... 0.4
カルシウムパウダー..... 7
セミドライイースト..... 0.4
イーストフード..... 0.5
天然塩..... 2
オリーブオイル..... 2
吸水..... 65
足し水..... 15
レーズン液種..... 10
トマトレーズン..... 全量
セミドライトマト..... 5
ゴーダチーズ:クラッシュ..... 5
ブラックオリーブ..... 10
グリーンオリーブ..... 10

●ミックスシード:1個あたり

シードミックス..... 25g
かぼちゃの種..... 5g

●皮生地用:1個あたり

オリーブオイル..... 5g

●皮生地配合

基本生地..... 450g
全粒粉..... 117g
ショートニング..... 36g

●トマトレーズン:%

カリフォルニア・レーズン・・・ 90
食塩無添加トマトジュース・・・ 30

工程

●本捏

ミキシング

L3分ML2分↓(天然塩, オリーブオイル) L4分ML3分↓(足し水) ML3分
↑(皮生地取り分け) ↓(セミドライトマト, ゴーダチーズ, ブラック/グリーンオリーブ)
L2分↓(トマトレーズン)

※レーズンが潰れないように手で混ぜ合わせる

捏上温度

23℃

発酵条件/時間

〔温度27℃/湿度75%〕

(フロアタイム)

30分パンチ30分パンチ後、6℃冷蔵庫で一晩熟成

分割重量

皮生地:67g

レーズン生地:310g

ベンチタイム

40分

成形

1) 皮生地を正方形に伸ばす
2) 皮生地真ん中にオリーブオイルを付ける
3) レーズン生地は軽く丸めてとじ目をしっかり摘み、生地を張らす
4) レーズン生地を皮生地で包んで、表面にミックスシードを付ける
〔温度28℃/湿度75%〕 50～60分
S字の飾りクーブを入れる
〔上火:230℃/下火:240℃〕 スチーム 5分
〔上火:210℃/下火:220℃〕 10分 ダンパー開ける
〔上火:200℃/下火:210℃〕 15分

ホイロ条件/時間

焼成前

焼成温度/時間

●レーズン液種

1) 全ての材料を瓶の中に入れ、よく混ぜ合わせる
2) 毎日、瓶を振り空気を入れる
3) 4～5日でカリフォルニア・レーズンが上面に上がり、泡が吹き零れるようになれば完成

●皮生地のミキシング

全ての材料をミキサーで混ぜ合わせて、薄く伸ばして、1℃の冷蔵庫で一晩置く

●トマトレーズン

1) カリフォルニア・レーズンを軽くお湯で洗い解し、水気を切る
2) 食塩無添加トマトジュースと一緒にビニール袋に入れて漬け込む

●ミックスシード

シードミックス、かぼちゃの種を混ぜ合わせておく