

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

Retail Products Category
リテイル商品部門

■カリフォルニア・レーズンと国産小麦の二重奏(デュオ)
Duet of California Raisins and Homegrown Wheat

■岡本 瞬 / Shun Okamoto

■パレスホテル東京 / Palace Hotel Tokyo



材料 / 配合

●自家製レーズン液種:%

カリフォルニア・レーズン..... 100
お湯 (40℃) 200
グラニュー糖 60

種継ぎ:%

カリフォルニア・レーズン..... 100
お湯 (32℃) 200
グラニュー糖 50
モルトエキス..... 2
自家製レーズン液種 2

オートリーズ:%

強力粉..... 95
北海道産全粒粉..... 5
吸水..... 86

本捏:%

〈皮生地〉
オートリーズ..... 全量
自家製レーズン液種 8
セミドライースト 0.4
藻塩..... 2.3
足し水 10

〈レーズン生地〉

皮生地を除いた生地 全量
自家製レーズンペースト 40

米粉..... 適量
強力粉 適量

自家製レーズンペースト:%

カリフォルニア・レーズン(対粉) 40
お湯(一度沸かしたもの)..... 適量

ラム酒漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン(対粉) 100
ラム酒 10

工程

●自家製レーズン液種

- 1) 40℃のお湯でグラニュー糖を溶き、密閉容器にカリフォルニア・レーズン、お湯の順に入れる
- 2) 朝と夕に1回ずつよく振り、蓋を開けて空気を入れ替える
- 3) 20~25℃の室内に置き、2)の作業を繰り返す
- 4) 3~5日程度で泡が立ち9割ほどのカリフォルニア・レーズンが浮いたら液と具を分けて冷蔵保存
- 5) 5日以内に使い切るか種継ぎをする

●種継ぎ

- 1) 32℃のお湯でグラニュー糖、モルトエキスを溶き、前種、カリフォルニア・レーズンと共に密閉容器に入れる
- 2) 20~25℃の室内に置き、自家製レーズン液種作製時と同じ作業を行う
- 3) 3~5日程度で泡が立ち9割ほどのカリフォルニア・レーズンが浮いたら液と具を分けて冷蔵保存
- 4) 5日以内に使い切るか種継ぎをする

●オートリーズ

- 1) 粉類と水を全量合わせ、粉気が無くなるまで混ぜる/ミキシング L3分~
- 2) 4℃の冷蔵庫で一晩置く
- 3) 本捏ね30分前には復温して使用

●本捏

ミキシング

↓(セミドライースト) L1分↓(藻塩) M4分~↓(足し水) L4分~↓(レーズン液種) M5分~↑(皮生地取る) ↓(レーズンペースト) L1分M2分~
※皮生地は強めの生地、レーズン生地は生地がまとまれば終了

捏上温度 発酵条件/時間 (フロアタイム)

22~23℃
〔温度25℃/湿度40%〕 20分
1) 発酵後、麺台に大きく広げて生地量60%のラム酒漬けレーズンを散らす
2) 粒を潰さないように上から3つ折りをして生地を整え、20分のベンチタイム
3) パンチ2回目、この時に皮生地もパンチする
4) 冷蔵庫に移す前に生地温度24℃になるよう、フロア・ベンチタイムで温度調整
5) 4℃の冷蔵庫で10時間以上発酵させる

復温 分割重量 前成形

14℃前後、生地に袋等して乾きに注意しながら、30~60分
皮生地:60g 中生地:260g
1) レーズン生地を縦長に置き、手前から1/3折り、奥から生地を折り返し3つ折り
この時、高さを出すようにする

成形

2) 合わせ目を手でしっかりと押さえ、俵型に形を整える
3) とじ目を下にして、番重に戻し、蓋をして室内(ベンチタイム)で20分置く
4) 皮生地は分割後、軽く丸め冷蔵庫へ、成形前に冷蔵庫から出しておく
1) レーズン生地は、軽く叩きガスを抜く
2) 縦長に生地を置き、手前から1/3折り、奥から1/3折る
3) 90度に向きを変えて手前から1/3折り、奥から生地を折り返して俵型に成形
4) 皮生地をレーズン生地と同じ幅に伸ばし、上から被せる
5) とじ目を注意して破れないように包む
6) 発酵カゴに生地がくっつかないように米粉をふるう
〔温度31℃/湿度80%〕 60分 ※指で押して反発がほぼ無いのが窯入れの目安
1) 生地を少し乾かし、スリッパビールに型ごとひっくり返して生地を移す
2) 上から強力粉をふるい、真ん中に1本、上下に模様を描くようにクープを入れる
〔上火:240℃/下火:250℃〕 スチーム2回 10分後
〔上火:240℃/下火:240℃〕 10分後、切り返す
〔上火:220℃/下火:220℃〕 10分~

●自家製レーズンペースト

- 1) ボウルに混ぜ込む量のカリフォルニア・レーズンを入れ、沸いたお湯を浸かるまで注ぐ
- 2) 2分程浸したら、水気をよく切り冷ます
- 3) 冷めたら、ミルサーにかけ、完全なペースト状にする

●ラム酒漬けレーズン

- 1) 蒸し器にカリフォルニア・レーズンを広げ、ひと回り以上大きくなるまで10~15分ほど蒸す
- 2) 蒸し終えたら、ザルにあげ、粗熱を取り、真空袋に入れる
- 3) ラム酒を入れて真空にして、一晩常温に置く