

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

Retail Products Category
リテイル商品部門

■Raisin a la vanille

■山本 隆正 / Ryusei Yamamoto

■神戸屋 / Kobeya Baking



材料 / 配合

●ポーリッシュ種:%

準強力粉…………… 20
インスタントドライイースト… 0.15
水…………… 20

●本捏:%

準強力粉…………… 60
フランスパン専用粉…………… 10
小麦全粒粉…………… 10
吸水…………… 43
ルヴァンリキッド…………… 20
ポーリッシュ種…………… 全量
インスタントドライイースト… 0.4
モルト…………… 0.2
食塩…………… 2
足し水…………… 4
クルミ…………… 10
オートミール…………… 適量

〈皮生地〉

竹炭パウダー…………… 適量
ライ麦粉…………… 適量

●ヴァニラ漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン 1000g
ヴァニラ濃縮原液…………… 8g
澄ましバター…………… 250g
柚子ミンチ…………… 100g
ブラックペッパー…………… 適量

工程

●ポーリッシュ種

準強力粉、インスタントドライイースト、水を滑らかになるまで混ぜる
室温(28℃)で90分発酵後、5℃冷蔵で一晩置く

●本捏

ミキシング

L3分〔オートリーズ15分〕 L8分M7分↓(足し水) H1分

捏ね上げ後、皮用生地600g取り分け、竹炭パウダー、ライ麦粉を混ぜる
残り生地にヴァニラ漬けレーズン、クルミを混ぜ込む

捏上温度

25℃

発酵条件/時間

〔温度28℃/湿度75%〕 45分パンチ45分

(フロアタイム)

分割重量

皮生地: 100g

レーズン生地: 350g

ベンチタイム

25分

成形

- 1) レーズン生地を丸く成形
- 2) 皮生地を麺棒で丸く伸ばし、オリーブオイルを塗る
- 3) レーズン生地を霧吹きで湿らせてオートミールを付ける
- 4) 皮生地の上に置き、包む

ホイロ条件/時間

〔温度28℃/湿度75%〕 60分

焼成前

皮生地だけを切るようにクロスしたクーブを3本入れる

焼成温度/時間

〔上火: 225℃/下火: 220℃〕 スチーム 25~28分

●ヴァニラ漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンは水洗いし、水気をよく切る
- 2) カリフォルニア・レーズンとヴァニラ濃縮原液、柚子ミンチを合わせる
- 3) 2)に澄ましバターを混ぜ合わせ、ブラックペッパーを入れて、
一晩以上寝かせる(10時間~)