

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

■American habit 〜レーズンとその仲間たち〜
American habit -
Raisins and American Ingredients

■相田 綾 / Ryo Aida

■パン メゾン リル / pain maison RIRE



材料 / 配合

●ルヴァン・シェフ起こし

1日目 フランスパン専用粉 300g
ライ麦全粒粉 300g
水 300g
食塩 3g
モルト 3g

2日目 1日目の種 300g
フランスパン専用粉 300g
水 130g
食塩 1.5g
モルト 2g

3日目～6日目 ※同量

2日目～5日目の種 300g
フランスパン専用粉 300g
水 130g
食塩 1.5g

●ルヴァン中種:%

強力粉 15
ライ麦全粒粉 10
ライ麦粉 15
ルヴァン・シェフ 5
食塩 0.1
カリフォルニア・レーズンペースト 15
水 18

●本捏:%

強力粉 25
フランスパン専用粉 25
ライ麦粉 10
パン酵母 0.72
食塩 1.8
吸水 45
ルヴァン中種 78.1
足し水 8
A 前処理済みレーズン 125.8
A 前処理済みクランベリー 29
A アーモンドロースト 15.4
A パンプキンシードロースト 11.6

●カリフォルニア・レーズンペースト:%
カリフォルニア・レーズン 100
水 50

●前処理済みレーズン:%

カリフォルニア・レーズン 100
果汁100%ぶどうジュース(無加糖無香料) 30

●シードミックス:%

オーツ麦フレーク 40
ひまわりの種 30
白ゴマ 25
亜麻仁 5

工程

●ルヴァン・シェフ起こし

1日目 ミキシング:L5分/捏上温度:25～26℃/発酵温度:25～27℃ 22～24時間
2-3日目 ミキシング:L5分/捏上温度:25～26℃/発酵温度:25～27℃ 22時間
4-5日目 ミキシング:L5分/捏上温度:25～26℃/発酵温度:25～27℃ 12時間
6日目 ミキシング:L5分/捏上温度:25～26℃/発酵温度:25～27℃ 6～12時間
7日目 完成、この種をルヴァン種として使用する ※3日間程冷蔵保管可能

●ルヴァン中種

ミキシング L3分M2分
捏上温度 25～26℃
発酵条件/時間 [温度18℃前後/湿度75%] 14～18時間

●本捏

ミキシング L5分M5分↓(足し水) M3分↓(A材料) L2分M0.5分
捏上温度 27～28℃
発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 20～30分

(フロアタイム)

分割重量 700g 丸め

ベンチタイム 10分

成形

- 1) 18cmの俵形に、3つ折り成形
- 2) 生地全面に霧吹きして、シードミックスを付ける
- 3) とじ目は下にして、焼き型に入れる

ホイロ条件/時間 [温度28～30℃/湿度75%] 50～60分

焼成前 生地上面に17cm深めのクープを1本入れる

焼成温度/時間 [上火:230℃/下火:240℃] スチーム2回 10分後

[上火:220℃/下火:230℃] 20～25分

●カリフォルニア・レーズンペースト

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水と一緒にフードプロセッサーにかけてペースト状にする
- 2) 容器に入れて、最低24時間置き、なじませる

●前処理済みレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、ぶどうジュースと一緒にポリ袋に入れる
- 2) ぶどうジュースはカリフォルニア・レーズンが浸るくらい入れて密閉する
- 3) 冷暗所で、最低48時間漬け込む

●前処理済みクランベリー

クランベリーをお湯で洗い、オイルコーティングを落とす

●ロースト処理

- 1) アーモンド: 上火下火160℃のオーブンで、15分程
- 2) パンプキンシード: 上火下火160℃のオーブンで、8分程

●シードミックス

全ての材料を合わせる