

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

Retail Products Category

リテール商品部門

■シャルマン・ルージュ・レザン
Charmant Rouge Raisin

■松本 崇至 / Takashi Matsuki

■ホテルグランヴィア京都 / Hotel Granvia Kyoto



材料 / 配合

●ルヴァン中種:%

フランスパン専用粉…………… 100
ルヴァンスターター(既製品) …… 0.5
水 (30℃) …………… 50

●ルヴァン・リキッド:%

フランスパン専用粉…………… 90
ルヴァン中種 …………… 3
水 (40℃) …………… 100

●種継ぎ:%

フランスパン専用粉…………… 90
ルヴァン・リキッド…………… 40
水 (40℃) …………… 100

●浸水処理:%

強力粉…………… 30
全粒粉…………… 20
水 (30℃) …………… 50

●本捏:%

浸水処理済み粉…………… 全量
フランスパン専用粉…………… 50
パン酵母…………… 0.1
ルヴァン・リキッド…………… 15
モルト…………… 0.2
食塩…………… 2
吸水…………… 19

〈皮生地〉

本捏生地…………… 520g
フランスパン専用粉…………… 23g

〈中生地〉

本捏生地…………… 1345g
ラズベリーピューレ…………… 43g
ストロベリー濃縮果汁…………… 36g
ビーツパウダー…………… 7g
チップチョコ…………… 158g
コラトゥーラ・レーズン…………… 611g
ココア、小麦粉…………… 適量

●コラトゥーラ・レーズン

カリフォルニア・レーズン…………… 1000g
赤ワイン…………… 200g
ブランデー…………… 60g
コラトゥーラ…………… 8g
蜂蜜…………… 50g

●ソルト・レーズン

カリフォルニア・レーズン…………… 300g
塩…………… 6g
水…………… 10g
レモン果汁…………… 30g

工 程

●ルヴァン中種

水(30℃)の2割でルヴァンスターターを溶かす
ミキシング:L8分 捏上温度:26℃
発酵条件/時間 [室温] 20~24時間後、冷蔵5℃で保管

●ルヴァン・リキッド

ホイッパーで混ぜて、常温で3時間後、冷蔵5℃で保管
捏上温度:30℃ → 3時間後:25℃
24時間後、使用可能 ※3日に1度種継ぎ

●種継ぎ

ホイッパーで混ぜる
捏上温度:30℃ → 2時間後、冷蔵5℃で保管

●浸水処理

全量を混ぜて、常温で8時間置く
冷蔵5℃で保管(12時間)し、酵素活性を促す
※本捏の1時間前に常温に出す、復温12~14℃で使用可能

●本捏

ミキシング L2分30秒↓(パン酵母) [オートリーズ15分] L2分30秒↓(食塩)
L2分30秒 M2分

捏上温度 21~22℃

生地取り分け 皮生地:520g/中生地:1345g
発酵条件/時間 [室温] 20分パンチ20分パンチ20分後、
(フロアタイム) 冷蔵5℃でオーバーナイト(18時間)

[翌日] 30℃/75%のホイロで1時間
生地14℃で分割→皮生地:90g/中生地:360g

分割重量

ベンチタイム

30分

成形

1) ソルト・レーズン25gを入れてロール成形し、皮生地を被せる

2) 長さ30cmに成形、とじ目を上にして、布どりホイロ

[温度30℃/湿度75%] 70分

焼成前 ココアと小麦粉で2回、ステンシルで模様を付け、クープ2本

焼成温度/時間 [上火:250℃/下火:220℃] スチーム 窯入れ後すぐ

[上火:240℃/下火:220℃] 10分後

[上火:230℃/下火:220℃] 10分後

[上火:220℃/下火:220℃] 6分

●コラトゥーラ・レーズン

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気を切っておく
2) 鍋にカリフォルニア・レーズンと全ての材料を入れ、5~10分に煮詰める
3) 粗熱を取り、2日間漬け込む

●ソルト・レーズン

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気を切る
2) 塩を塗して、塩もみする
3) 水とレモン果汁を加えて、2日間漬け込む