

California Raisin Excellence Prize

カリフォルニア・レーズン優秀賞

Bakery-related Company Category

製パン関連企業部門

■ジンジャー香る黒みつレーズン
Raisin Bread with Ginger-Scented Black Honey

■早川 知恵 / Chie Hayakawa

■東京製菓学校 / Ecole de Patisserie de Tokio



材料 / 配合

●湯種:%

フランスパン専用粉…………… 20

熱湯…………… 35

●本捏:%

フランスパン専用粉…………… 80

インスタントドライイースト… 0.2

食塩…………… 1.8

モルト…………… 0.2

吸水…………… 54

足し水…………… 12

前処理済みレーズン…………… 全量

●ジンジャーシロップ, レーズン前処理:対粉1kg

カリフォルニア・レーズン…600g

黒糖…………… 150g

生姜…………… 75g

蜂蜜…………… 75g

水…………… 150g

シナモンパウダー…………… 1.5g

工 程

●湯種

1) 粉に熱湯を加え、しっかり練る

2) できたら、冷蔵庫で一晩置く

●本捏

ミキシング

L3分↓(イースト) オートリース15分↓(食塩、湯種) L3分M6分

↑(皮生地取る)↓(足し水) L4分M2分↓(処理済レーズン) L1分M1分

捏上温度

22℃

発酵条件/時間

[温度27℃/湿度75%] 30分パンチ30分パンチ後、冷蔵5℃で一晩

分割重量

皮生地:80g

中生地:400g

復温条件/時間

[温度27℃/湿度75%] 30分

(ベンチタイム)

成形

中生地を軽くナマコ形にして、伸ばした皮生地で包む

ホイロ条件/時間

[温度28℃/湿度80%] 90分

焼成前

1) 桜柄のステンシルを置き、ココア粉末をふるう

2) ステンシルを少しずらし、ライ麦粉をふるう

3) 角になる4か所にクーブを入れる

焼成温度/時間

[上火:230℃/下火:200℃] スチーム 20分

※オープンシート使用

●ジンジャーシロップ, レーズン前処理

1) カリフォルニア・レーズンは水洗いし、ザルで水気を切る

2) 黒糖とシナモンを混ぜ合わせておく

3) みじん切りにした生姜とカリフォルニア・レーズン以外の材料を鍋に入れ、火にかける

4) 弱火〜中火の中で、焦がさないように水分を飛ばしていく

5) とろみが付いたら、カリフォルニア・レーズンを加え、2分程度煮てなじませる

6) 熱いうちにボウルにあげ、落としラップで密閉し、冷蔵庫で一晩置く