



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



ローズヒップレーズンブレッド

(株)浅野屋 平 和生氏

配合

フランスパン専用粉	100%
上白糖	1%
セルブランジュリー (食塩)	2%
セミドライイースト (赤)	0.6%
不活性酵母	0.4%
卵白	10%
脱脂粉乳	2%
モルト	0.5%
吸水	64%
ラード	1%
フルーツティー (乾燥)	5%
カリフォルニア・レーズン (ドライジン漬け※)	40%
※レーズンに対し、30%のドライジンを使用 (漬込期間: 1ヶ月)	

工程

前処理	フルーツティーを4倍のお湯で戻す(一晚)
ミキシング	ラード レーズン、フルーツティ L 2分↓L 4分、M 2分↓L 2分
捏上温度	24℃
発酵時間	90分 パンチ 60分
分割重量	450g
ベンチ	30分
成形	ワンローフ
ホイロ	80分 (28℃、85%)
焼成	200℃、30分(スチーム)