



第17回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

グッドアイデア賞



ミラクルレーズン

(株)コープベーカリー 楠田 法久氏

配合

食パン生地配合(%)

強力粉	100
インスタントイースト	1.2
甜菜糖	4
天日塩	1
脱脂粉乳	3
トマトジュース（無塩）	25
カットマト	20
吸水	30
セミドライマト	12
ショートニング	5
低水分無塩バター	2
シャンパン漬けレーズン	35
バジルペースト	3

アメリカ産クリームチーズ 36

皮生地用(%)

ザンテ・カラント 40

シャンパン漬けレーズン配合(%)

カリフォルニア・レーズン	100
シャンパン	40
ジン	5
コアントロー	5

仕上げ、その他

オリーブ油	適量
〔振り掛け用粉〕	
ライ麦粉、強力粉	同割

工程

食パン生地工程

ミキシング

セミドライマト、油脂類

L3分 LM5分 ↓ L3分 LM3分 MH1分

皮生地用に(1.56kg)取り分ける

残りの生地にシャンパン漬けレーズンとバジルペーストを混ぜる

捏上温度

24℃

発酵条件

25℃/75%

発酵時間

80分パンチ40分

分割重量

皮生地: 65g×24個

中生地: 235g×12個

ベンチタイム

27℃/75%、15分

成型

- 1 皮生地を伸ばし、群無くザンテ・カラントを散らし、もう一枚の皮生地を被せて薄く伸ばす
- 2 中生地を伸ばし、キューブ状にカットしたクリームチーズを均等にのせ、巻き込んで俵形にしておく
- 3 薄く伸ばした皮生地の下方に俵形にした中生地をのせ、巻いていく
- 4 巻き終わりの生地部分にオリーブ油を薄く塗り、完全に巻き込む
- 5 巻き終わりを上面にして、食パン型に入れる

ホイロ

35℃/80%、60分

焼成前処理

振り掛け用粉を適量振る

焼成温度・時間

上火: 170℃/下火: 230℃、45分

シャンパン漬けレーズン

1 カリフォルニア・レーズンを熱湯に通す

2 シャンパン、ジン、コアントローを合わせた液に、1週間漬け込み、その後冷蔵しておく