



カリフォルニア・レーズン 製パンアイデアセミナー

～選んでナットク レーズンパンのある食卓～



2種類のタルティーヌ

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

ライ麦粉	55
吸水	55
塩	0.2

国産中力粉	45
セミドライイースト	0.6
塩	1.8
モルト	0.3
吸水	5
アガベシロップ/プラチナ	2
(パートフェルメント)	30

国産中力粉	100
塩	2.2
セミドライイースト	0.2
モルト	0.3
吸水	77

分割生地 1 コに対し

カリフォルニア・レーズン	30
--------------	----

フルーツ・タルティーヌ材料

ヨーグルト	30～40g
キウイフルーツ (いちょう切り) 5切れ程度	
カリフォルニア・レーズン	5粒程度
大阪みつば	適量

ベジタブル・タルティーヌ材料

エリンギ (スライス)	3～4枚
オリーブオイル	少々
オニオンスライス (新玉ねぎ) 15～20g	
塩・胡椒	少々
カリフォルニア・レーズン	5粒程度
大阪みつば	適量

工程

ミキシング	L 3分 M 4分
捏上温度	26℃
発酵時間	60分パンチ 30分
分割重量	500g
ベンチタイム	30分
成形	生地をのばして、レーズン(150g)を散らし、巻き込む ナマコ型
ホイロ	(30℃/80%) 60分
焼成時間	(上火: 230℃/ 下火: 220℃) 28分 ※スチーム有り 焼成後、粗熱がとれたら、1.5cm幅にカットする

パートフェルメント工程

ミキシング	L 5分 M 1分
捏上温度	21℃
発酵時間	3時間後、冷却(5℃、オーバーナイト)

フルーツ・タルティーヌの作り方

- 1 キッチンペーパーを使って、ヨーグルトの水気を切っておく
- 2 キウイフルーツは、皮を剥き、いちょう切りにする
- 3 スライスしたパンに、水気を切ったヨーグルトを塗る
- 4 彩りよく、キウイフルーツとレーズンを散らし、大阪みつばを飾る

ベジタブル・タルティーヌの作り方

- 1 エリンギをスライスし、オリーブオイルでソテーして、塩・胡椒で味を整える
- 2 オニオンスライスは、軽く水にさらしておく
- 3 スライスしたパンに、ソテーしたエリンギをのせる
- 4 水気を切ったオニオンスライスをのせて、レーズンを散らす
- 5 お好みで塩・胡椒し、大阪みつばを飾る