



第18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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



赤ワイン&レーズン 3枚スライス

敷島製パン(株) 橋本 美帆氏

配合

生地配合(%)

強力粉	70
インスタントドライイースト	0.9
モルト	0.2
食塩	1.4
油脂 (ショートニング)	1
赤ワイン (色の濃いもの)	35
サワー種	10
吸水	20
老麺	49.4

赤ワイン漬カリフォルニア・レーズン 107

レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン (色の濃いもの)	7

サワー種配合 (%)

1 元種

フランスパン専用粉	100
サワー種のもと (市販品)	25
吸水	40

2 継種

1の元種(pH3.9~4)	50
フランスパン専用粉	100
食塩	1
吸水	50

老麺配合 (%)

フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.6
モルト	0.2
食塩	2
吸水	62

工程

ミキシング

L10分M6分(皮生地を取り分ける)↓L1分

捏上温度

24°C ±0.5

発酵条件/時間

28°C / 75%、60分パンチ 30分

分割重量

皮生地 130g

中生地 540g

ベンチタイム

30分

成形

1 皮生地は薄くのばし、俵型に成形した中生地を包み込む

2 食パン型に入れる

ホイロ条件/時間

28°C / 75%、90分

焼成温度・時間

上火: 200°C / 下火: 210°C、30分

仕上げ

焼成後パンが冷めたら、9mmスライスして、3枚パックに包装

カリフォルニア・レーズン 処理

カリフォルニア・レーズンは、軽く水で洗い(分散させる)、
赤ワインとマリネして2日間ほど放置する

サワー種工程

1 元種

ミキシング

L2分H2分

捏上温度

26°C ±0.5、pH5.2~5.3

発酵条件/時間

28°Cにて、15時間放置

2 継種

ミキシング

L2分H2分

捏上温度

26°C ±0.5、pH5.2~5.3

発酵条件/時間

28°Cにて、9時間放置後、-4°Cにて保管

オーバーナイト後、使用

老麺工程

ミキシング

L6分M3分

捏上温度

24°C ±0.5

発酵条件/時間

28°C / 75%、60分パンチ 60分後、冷蔵にてオーバーナイト