



第19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

インスタ・リテールベーカリー 製品部門
カリフォルニア・レーズン 金賞



ロッキー レーズン ブレッド

グランドプリンスホテル新高輪 柴田 典明氏

配合

湯種配合 (%)

強力粉	20
食塩	2.2
吸水 (熱湯)	22

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	80
インスタントドライイースト	0.4
モルト	0.3
吸水	55
ラム酒漬けレーズン	70

折り込み生地配合 (%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
インスタントドライイースト	0.6
モルト	0.3
改良剤	0.3
吸水	62
発酵バター	50

ラム酒漬けレーズン配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	8

アーモンドクリーム配合 (g: 折り込み生地粉1kgに対し)

アーモンドパウダー (皮なし)	150
上白糖	150
全卵	150
無塩バター	130
キルシュ酒	20
カルダモン	2

アイシング配合 (%)

粉糖	100
キルシュ酒	10
水	20

工程

湯種工程

全部を混ぜ合わせ、冷蔵保管 4°C / 30分、終温4°C

本捏工程

ミキシング

L5分

捏上温度

24°C

発酵条件/時間

28°C / 80%、20分パンチ後、皮生地を取り分け、カリフォルニア・レーズンを混ぜる
20分パンチ 20分パンチ後、5°Cで18時間保管
再度、28°C / 80%で、生地温度24°Cまで復温
中生地: 250g 俵型 / 皮生地: 100g

分割重量

ベンチタイム

25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 離型油をスプレーしたパウンド型に詰める
- 3 ねじって渦巻き状にした折り込み生地(65g)を3つ、俵型の生地の上にのせる

ホイロ条件/時間

27°C / 70%、50分(型8分目)

焼成温度/時間

200°C、40分(スチーム)

焼成後

焼成後直ぐにアイシングを塗り、再度オープンに1分入れる

折り込み生地工程

ミキシング

L5分 M2分

捏上温度

24°C

発酵条件/時間

23°C / 70%、60分

分割重量

1,600g

冷却

-4°C、30分

折り込み

3つ折り、4つ折り、3つ折り

冷凍保管

-10°C、16時間

成形

- 1 2mm厚に生地をのばし、片側半分にアーモンドクリームを塗り、もう片側の生地で挟む
- 2 30cm×1.5cmにカットする(1カット: 65g)
- 3 カットした棒状の生地をねじり渦巻き状に巻く

ラム酒漬けレーズン工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、蒸し器で20分蒸す
- 2 ラム酒と合わせ、真空調理器で真空密閉し、2日間漬け込む

アーモンドクリーム工程

- 1 ポマード状にしたバターに上白糖を攪り合わせる
- 2 全卵を数回に分けて加える
- 3 アーモンドパウダーを加え、キルシュ酒、カルダモンを合わせ、ざっくり混ぜる
- 4 冷蔵庫で保管する

アイシング工程

全部を混ぜ合わせる