



第24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

管理栄養士が作った 1/3日分の鉄分がとれる レーズングラノーラ

敷島製パン(株) 江口 貴和子 氏

材料

レーズングラノーラ生地配合(%)

強力粉	60
薄力粉	40
グラニュー糖	13
マーガリン	24
ベーキングパウダー	2
食塩	1.2
液全卵	5
脱脂粉乳	1
冷蔵イースト	1
濃縮乳	5
ヨーグルト発酵風味液	3
グラノーラ ※1	10
処理済みレーズン	67
吸水	35

※1グラノーラ

全粒オーツ麦・大麦・米シリアルパフ・
ココナッツパウダー入り

折り込み油脂(対生地%)

メープル風味マーガリンシート	20
----------------	----

レーズンの処理①(%)

カリフォルニア・レーズン	45
ブランデー	2
ラム酒	2
シナモン粉末	0.08

レーズンの処理②(%)

レーズンの処理①	47.08
ザンテ・カラント	20
レーズン濃縮果汁	2
鉄製剤(粉末)	0.15

工程

本捏

ミキシング L3分H3分↓(油脂) L8分H2分↓(レーズン・カラント・グラノーラ) L1分

捏上温度 24℃

発酵条件/時間 ビニールシートに包み、28℃で30分発酵させた後、
0℃で一晩寝かせる(12時間以上)

折り込み メープル風味マーガリンシートを折り込み生地を30分以上休ませる
3つ折り×3つ折り×4つ折り

分割/成形

- 1) リバースシーターで生地を10mmの厚さにのばす
- 2) 生地全体にピケを打ち、140mm×60mmの大きさにカットする(生地重量:100g)
- 3) 真ん中に生地が完全に切れない程度にスリットを入れ、天板にのせる

ホイロ条件/時間 35℃/75%、50分

焼成前処理 表面に艶出しの塗り卵を塗る

焼成温度/時間 上火:200℃/下火:180℃、15分～

レーズンの処理

1. カリフォルニア・レーズン、ラム酒、ブランデー、シナモン粉末を合わせ、2日以上漬け込む
2. レーズン濃縮果汁に鉄製剤を良く溶かす
3. 前日に(1)、(2)とザンテ・カラントを一緒に合わせておく