



2016年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
パン祖のパン祭大賞



三つ編みレーズン

田方農業高等学校 塩川 えみりさん

材料

レーズン種配合(g)

水	100
カリフォルニア・レーズン	45
上白糖	15

生地配合(%)

強力粉	15
中力粉	50
ライ麦	15
生イースト	2
塩	2
レーズン種	36
パンプキンシード	5
フルミ	30
みかんのしぼり汁	20
水	34
カリフォルニア・レーズン	60

マーマレード

オレンジ	6個
グラニュー糖	800～1,000g

工程

レーズン種

- (1日目) 中力粉100gとレーズンのスターター80gを混ぜ合わせる(TA180)。
(2～6日目) 前日の10%と中力粉100g、レーズンのスターター80gを混ぜ合わせ、27℃/90%で発酵させる。

本捏

- ミキシング** L5分M5分↓(フルミ、パンプキンシード) L2分↓(レーズン) L1分M1分
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 27℃/85%、60分
分割重量 240g
成形 みつあみ型に成形
ホイロ条件/時間 30℃/90%、30分
焼成温度/時間 220～230℃(スチーム)、18分

仕上げ

マーマレード(1%)をかける。

マーマレード

<果皮の調整>

1. 外皮を水で洗い、4等分にして皮を剥き、果肉を取り出す
2. 果皮を短冊形にして1mm幅くらいに切り、水に漬ける
3. ②を20～30分ほど煮る
4. ③を1～3時間流水にさらす
5. ④をザルにとって水をよく切り、冷凍する

<果汁作り> 果肉を袋ごと搾る

<ペクチン液作り>

1. 果汁の搾りかすを細かく刻む
2. ①に同量～1.5倍の水を加えて沸騰させた後、弱火で30分煮る
3. ②を裏ごしする

<マーマレード作り>

1. 果皮、果汁、ペクチン液を鍋に入れて加熱する
2. ①に、グラニュー糖を3回に分けて加える
3. 灰汁を取りながら加熱し続け、10%程度に濃縮するまで煮詰める