



2017年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズンJr.大賞



うぐいす鳥からの贈り物

田方農業高等学校 塩川 えみりさん

材料

レーズン種配合(%)

(レーズン酵母液)	
カリフォルニア・レーズン	50
水	100
砂糖	25
(4日目)	
レーズン酵母液	10
準強力粉	100
水	90
(5～7日目)	
前日の種	10
準強力粉	100
水	90

小麦の前処理(%)

伊豆の国産全粒小麦	20
熱水	40
食塩	0.5
はちみつ	1
ショートニング	1

生地配合(%)

強力粉	60
中力粉	5
全粒小麦粉の前処理	62.5
レーズン種	30
生イースト	2
食塩	1.5
濃い静岡茶	20
カリフォルニア・レーズン	60
クルミ	20
モルト	0.4
レーズンペースト	3
うぐいす豆(甘煮)	20

トッピング(%)

アーモンドダイス	0.5
----------	-----

工程

レーズン種

(1日目)	全てを混ぜ合わせ、温度27℃で24時間発酵。朝夕2回攪拌。
(2～3日目)	朝夕2回攪拌。
(4日目)	全てを混ぜ合わせる。捏上温度24℃。温度27℃で24時間発酵。
(5～7日目)	全てを混ぜ合わせる。捏上温度24℃。温度27℃で24時間発酵。

小麦の前処理

全ての材料をピーターで混ぜ合わせる。

本 捏

ミキシング	カリフォルニア・レーズン、くるみ、うぐいす豆を除く材料 L5分M8分↓ (カリフォルニア・レーズン、くるみ)M1分 生地を上げてから伸ばし、うぐいす豆をはさむ
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、60分
分割重量	250g
ベンチタイム	30分
成形	生地をドック型にし、はじを細くする
ホイロ条件/時間	32℃/75%、30分
焼成温度/時間	230℃、13分



カリフォルニア・レーズン協会