



Isuke Special Cinnamon Raisin

フレズノ賞
(株)永藤パン店 飯塚 良雄 氏

香ばしい白ごまと、良く焼けたクラストもちもちの
クラム。定番の組み合わせだからこそ手間を
かけた分、味に差が出ます。

材 料

【レーズン種配合】		【本捏配合】	
カリフォルニアレーズン	100%	フランス粉	50%
砂糖	3%	天塩	2.3%
水	100%	生クリーム	20%
		バター	20%
【中種配合】		カリフォルニアレーズン	40% (10分蒸したもの)
強力粉	20%	くるみ	20% (ローストしたもの)
老麺生地	1%	中種生地	全量
プレーンヨーグルト	20%	レーズン種生地	全量
水	5%	グラハム種生地	全量
		水	6%
【前処理配合(グラハム種)】		【飾り用】	
フランス粉	20%	白ごま、全卵、卵白	適量
レーズン種	20%		
グラハム粉	10%	【シナモンシュガー】	
熱湯	10%	グラニュー糖	90%
		シナモン	10%

準 備

1.レーズン種を作る。

- ① 材料を良く混ぜ6日間放置する(28度湿度80%)
- ② ①を絞って使用する。

2.中種を作る。

- ① ミキシングは混ぜるだけで、捏ね上げ温度は24度。
- ② 25度・湿度80%で18~24時間醗酵させる

3.グラハム種(前処理配合)を作る。

- ① フランス粉とレーズン種を本捏ねの2時間前に混ぜ合わせておく。捏上げ28度。
- ② グラハム粉と熱湯を本捏ねの2時間前に混ぜ合わせる。
- ③ 30度、湿度80%で放置。

作 り 方

1.本捏工程

- ① ミキシング L(低速)4分バターを入れM(中速)で2分、ここでレーズン、くるみを入れる。
- ② 捏上げ温度 28度

2.醗酵

30度・湿度80%で90分 パンチをして30分

3.成形

- ① 生地を俵型に伸ばし全卵を塗る。
- ② シナモンシュガーを付けて巻いてコッペパンの形にする。
- ③ 表面に卵白を塗り、白ごまをつけてクーブを入れる。

4.ベンチタイム

温度30度、湿度80%、60分

5.焼成

200度で25分焼成する。