



2017年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン部門  
審査員特別賞



## パンドレザントレース

伊賀白鳳高等学校 野村 ナツミさん

### 材料

#### 生地配合(%)

|         |     |
|---------|-----|
| 強力粉     | 100 |
| 砂糖      | 15  |
| 食塩      | 1   |
| ドライイースト | 1.5 |
| 全卵5個+水  | 65  |
| 有塩バター   | 15  |

#### フィリング(%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 50  |
| アーモンドダイス     | 25  |
| シナモン(粉末)     | 2.5 |
| ラム酒          | 5   |
| 水            | 5   |

#### アイシング(%)

|    |     |
|----|-----|
| 粉糖 | 9   |
| 水  | 1.5 |

### 工程

#### 本捏

|          |  |
|----------|--|
| ミキシング    | L8H4 ↓ L6、捏上温度27℃                                |
| 一次発酵     | 30分 (28℃/75%)                                    |
| 分割重量     | 260g(2つ分)× 7つ *半端は130g                           |
| ベンチタイム   | 10分 (28℃/75%)                                    |
| 成形       | フィリングを挟んで麺棒でのばし、棒状にカットして編む<br>*パン生地130gにフィリング60g |
| ホイロ条件/時間 | 40分(30℃/75%)                                     |
| 焼成温度/時間  | 10分~(上下185℃)                                     |
| 仕上げ      | アイシング  |