



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 *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