



第26回 カリフォルニア・レーズン  
ベーカリー新製品開発コンテスト



フレッシュ/インスタ/リテール製品部門  
カリフォルニア・レーズン特別賞

## シャルドネ レーズン キャラメリゼ

中市大福堂 森 良将 氏

### 材料

#### クロワッサン生地配合 (%)

強力粉	100
塩	2.3
グラニュー糖	11
全卵	8.5
無塩バター	7
モルトパウダー	0.3
生イースト	4.5
ルヴァンリキッド	23
牛乳	36
折り込み用無塩バター	50

#### シャルドネ レーズン生地配合 (%)

フランスパン専用粉	80
ライ麦粉	10
全粒粉	10
モルトパウダー	1
生地改良剤(Ca粉末)	7
吸水	70
インスタントドライイースト	0.4
塩	2
白ワイン漬けレーズン	87
ローストクルミ	28

#### ルヴァンリキッド (%)

フランスパン専用粉	50
石臼挽き小麦粉	30
ライ麦粉	10
全粒粉	10
ルヴァン元種	100
吸水	110

#### キャラメルアップルレーズン

<レーズン前日処理>	
カリフォルニア・レーズン	100g
白ワイン	100g
<リンゴ前日処理>	
リンゴ	100g
レモン果汁	2g
白ワイン	50g
グラニュー糖	100g
水	30g
<アップルレーズン>	
レーズン前日処理	全量
リンゴ前日処理	全量
グラニュー糖	9g
ペクチン	3g

#### ハニークリームチーズ

クリームチーズ	100g
ハチミツ	20g
グラニュー糖	13g
レモン果汁	10g

#### 白ワイン漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	100g
白ワイン	20g

#### 仕上げ/飾り(1個あたり)

キャラメルアップルレーズン	30g
ナパージュ	適量
ピスタチオ(刻み)	適量
金箔	適量

### 工程

#### 本捏

##### クロワッサン生地

ミキシング	L6 分
捏上温度	19℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 30分
折り込み	冷却後、4つ折り×2回後2.5mm まで伸ばす
分割重量	40g 1辺13cmの正三角形にカットする
成形	中心部分を軽く麺棒で押さえ、丸い型にはめておく

##### シャルドネ レーズン生地

ミキシング	L3 分(オートリーズ20分) L3 分M1 分 ↓(白ワイン漬けレーズン) L1 分
捏上温度	24℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 60分パンチ60分
分割重量	70g
成形	1) シャルドネ レーズン生地にハニークリームチーズ(30g)を包む 2) クロワッサン生地を入れた上に乗せる
ホイロ条件/時間	[温度28℃ / 湿度75%] 60分
焼成前処理	シャルドネ レーズン生地を中心から三方向にカットして、めくり広げる
焼成温度/時間	[上火:210℃ / 下火:230℃] 15 分
仕上げ/飾り	1) キャラメルアップルレーズン(30g)を上部に乗せ、ナパージュを塗る 2) 先端の6ヶ所にピスタチオを散らす 3) 中心に金箔を飾る

#### ルヴァンリキッド

ミキシング	手混ぜ
捏上温度	30℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 3時間後、冷蔵保存

#### キャラメルアップルレーズン

<レーズン前日処理>	カリフォルニア・レーズンと白ワインを漬け込んで冷蔵庫で1日おく
<リンゴ前日処理>	1. リンゴの皮を剥いて、くし型に8等分、更に縦に8等分にカットする 2. 白ワインとレモン果汁を合わせたものに浸しておく 3. グラニュー糖と水を合わせ、キャラメリゼする 4. 前処理したリンゴを加えて、ひと煮立ちさせて冷蔵庫で1日おく
<アップルレーズン>	1. 前日処理のレーズンとリンゴをシノワで濾して、水分とレーズンとリンゴと分ける 2. 分けた水分はとろみが付くまで火にかける 3. 火を止めて、レーズンとリンゴを絡めて、グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせ火にかける 4. バットに移して、1日冷蔵庫で寝かす

#### ハニークリームチーズ

材料をすべて混ぜ合わせる

#### 白ワイン漬けレーズン

前日に漬け込んで冷蔵庫に1日おく。



カリフォルニア・レーズン協会