



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・レーズン大賞



## カフェ オ レザン

ポンパドウル 内海 美鶴 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

|           |     |
|-----------|-----|
| 強力粉       | 100 |
| 砂糖        | 15  |
| 塩         | 2   |
| 脱脂粉乳      | 3   |
| 全卵        | 15  |
| 牛乳        | 3   |
| 生クリーム     | 2   |
| セミドライイースト | 1.5 |
| マーガリン     | 10  |
| 吸水        | 54  |
| (中生地:%)   |     |
| コーヒー味レーズン | 80  |

#### 包み込み材料(1 個あたり)

|         |     |
|---------|-----|
| カフェレーズン | 80g |
| ホワイトチョコ | 25g |

#### コーヒー味レーズン(%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 水            | 50  |
| 粉末コーヒー       | 2   |
| ラム酒          | 4   |

#### カフェレーズン(%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 牛乳           | 35  |
| コーヒー味レーズンの液  | 15  |
| 加糖練乳         | 8   |
| グラニュー糖       | 8   |

#### コーヒー克蘭プ(%)

|           |     |
|-----------|-----|
| グラニュー糖    | 200 |
| 無塩バター     | 100 |
| 薄力粉       | 100 |
| アーモンドパウダー | 100 |
| 粉末コーヒー    | 40  |
| パールシュガー   | 160 |

#### アーモンドトッピング(%)

|           |    |
|-----------|----|
| 卵白        | 60 |
| グラニュー糖    | 80 |
| アーモンドパウダー | 60 |
| サラダ油      | 20 |

#### 焼成前材料(1 個あたり)

|            |     |
|------------|-----|
| アーモンドスライス  | 12g |
| カフェレーズン    | 20g |
| アーモンドトッピング | 20g |
| コーヒー克蘭プ    | 20g |

### 工程

#### 本捏

##### ミキシング

L3 分M6 分H1 分 ↓(マーガリン) L2 分M4 分H1 分 ↑(皮生地取り分け)  
↓(コーヒー味レーズン) L1 分

##### 捏上温度

27℃

##### 発酵時間

[温度28℃ / 湿度80%] 60 分

##### 分割重量

中生地: 130g 俵形  
皮生地: 100g 正方形

##### ベンチタイム

20 分

##### 成形

- 1) 皮生地を15cm×24cm の長方形に伸ばす
- 2) 中生地を12cm×20cm の長方形に伸ばす ※2 個
- 3) 伸ばした中生地の上にカフェレーズン(40g)、ホワイトチョコ(10g)を乗せて巻く ※15cm の棒状
- 4) 皮生地の上に成形した中生地を上下1 個ずつ乗せて皮生地を覆う
- 5) 中心の隙間のカフェレーズン(20g)、ホワイトチョコ(5g)を乗せる
- 6) 生地を中央に寄せて専用ケース(L16cm×W8cm×H9cm)に入れる  
[温度32℃ / 湿度85%] 50 分

##### ホイロ条件/時間

##### 焼成前処理

- 1) 両脇にアーモンドスライス(片側6g 計12g)を乗せる
- 2) 中央にカフェレーズン(20g)を乗せる
- 3) カフェレーズンの上にアーモンドトッピング(20g)を絞る
- 4) アーモンドトッピングの上にコーヒー克蘭プ(20g)を乗せる

##### 焼成温度/時間

[上火:200℃ / 下火:210℃] 30 分～

#### コーヒー味レーズン

1. 水と粉末コーヒーとラム酒を合わせる
2. カリフォルニア・レーズンを5 分蒸す
3. 蒸したカリフォルニア・レーズンを1. と合わせて、一晚漬け込む

#### カフェレーズン

1. 牛乳、コーヒー味レーズンの液、加糖練乳、グラニュー糖をよく混ぜる
2. 汁気を切ったコーヒー味レーズンを1. と合わせる
3. 鍋に2. を入れて、火にかけて水分を飛ばす

#### コーヒー克蘭プ ※冷蔵保管

1. 無塩バターを1cm 角にカットする
2. グラニュー糖、薄力粉、アーモンドパウダー、粉末コーヒー、無塩バターを卓上ミキサーで混ぜる  
(ビーター使用 ※無塩バターは冷たい状態で混ぜる)
3. 材料が混ざったら、網で濾してソボロにする
4. 一度冷却して、固まったらパールシュガーと合わせる

#### アーモンドトッピング ※冷蔵保管

1. 卵白とグラニュー糖をよく混ぜる
2. 1. にアーモンドパウダーを加え混ぜる
3. 2. にサラダ油を入れて混ぜる