



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

ホールセール／コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



秋のご馳走

フランスア 指方 明日美 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	70
準強力粉	30
砂糖	15
塩	1.8
加糖卵黄	20
改良剤	0.3
生イースト	5
油脂	30
牛乳	57
(折り込み[対生地:%])	
シナモンラムレーズン	30

トッピング材料(1個あたり)

レーズンマカロン	25g
粉糖	2g

シナモンラムレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒(ダーク)	8
シナモン	0.3

レーズンマカロン(%)

カリフォルニア・レーズン(潰す)	50
アーモンドパウダー	100
グラニュー糖	150
卵白	70

マロンクリーム(%)

マロンペースト	100
牛乳	10

工程

本捏

ミキシング	L3分M4分 ↓(油脂) M7分
捏上温度	22℃
発酵時間	室温 10分
リタード	-5℃で一晩
折り込み	一晩リタードした生地にシナモンラムレーズンを折り込む、4つ折り1回
成形	1) 生地厚9mmに伸ばす 2) 生地幅270mmにとる 3) マロンクリームを15g/個になるように全面に塗る 4) 巻き込んで、38mm幅でカットする ※生地重量:115g 5) カット面を上にしてグラシン紙を敷いたアルミカップに入れる

ホイロ条件/時間

[温度28℃ / 湿度60%] 80分
1) 表面全体にレーズンマカロン(25g)を絞る
2) 粉糖(2g)を振る

焼成温度/時間

[上火:190℃ / 下火:200℃] 20分

シナモンラムレーズン

カリフォルニア・レーズンをラム酒とシナモンに一晩漬け込む

マロンペースト

マロンペーストと牛乳を均一に混ぜる

レーズンマカロン

1. アーモンドパウダーは180℃のオーブンで15分ローストして冷却する
2. カリフォルニア・レーズンはペースト状になるまでビーターを使用して10分攪拌
3. 卵白と潰したカリフォルニア・レーズンを混ぜ合わせる
4. グラニュー糖を加え混ぜる
5. ローストしたアーモンドパウダーを加え、均一になるまで混ぜる