



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・レーズン金賞



濃厚レーズンデニッシュブラウニー 2本入

敷島製パン 遊佐 貴和子 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	80
ココアパウダー	10
薄力粉	10
マーガリン	15
機能性油脂	11
砂糖	27
塩	1
全卵	10
ベーキングパウダー	0.5
脱脂粉乳	1
生クリーム	3
冷蔵イースト	2
白こし餡	10
改良剤	0.3
チョコフレーバー	0.1
チョコチップ	10
吸水	33

折り込み(対生地:%)

油脂チョコシート	40
処理済みレーズン	30

レーズンの処理(%)

カリフォルニア・レーズン(DOV)	30
カリフォルニア・レーズン(ミゼット)	30
ブランデー	1.8
ラム酒	1.8
粉末シナモン	0.1
粉末コーヒー	1

工程

本捏

ミキシング	L2 分H2 分 ↓ (油脂) L2 分H8 分 ↓ (チョコチップ) L1 分
捏上温度	24℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] ビニールシートに包み30 分後、0℃で一晩寝かせる
折り込み/成形	1) 油脂チョコシート(対生地20%)を折り込み、30 分以上休ませ、 4 っ折り1 回、2 っ折り1 回 2) 処理済みレーズンを包み、2 っ折り×1 回、4 っ折り1 回 3) リバースシーターで厚さ12mm まで伸ばし、120mm×35mm にカットする 4) 天板に乗せてホイロ
ホイロ条件/時間	[温度35℃ / 湿度70%] 60 分程
焼成温度/時間	[上火:185℃ / 下火:180℃] 14 分～

レーズンの処理

1. カリフォルニア・レーズンにラム酒とブランデー、粉末シナモン、粉末コーヒーを合わせる
2. レーズンにしっかり洋酒を入れるため、ビニール袋に入れて2 日以上漬け込む