



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  
消費者推薦賞



## レザンオランジュ

神戸屋 伊藤 良太 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

強力粉	100
生イースト	3
塩	1.2
脱脂粉乳	2
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
乾燥全卵	2
液糖	24
液状油脂	12
無塩バター	3
吸水	39
折り込み油脂	40

#### フィリング材料(1個あたり)

レーズンカスター	12g
レーズンオレンジ漬け込み	20g

#### トッピング材料(1個あたり)

オレンジマカロン生地	18g
粉糖	2g

#### レーズンカスター(%)

カリフォルニア・レーズン	50
フラワーペースト	100

#### レーズンオレンジ漬け込み(%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジピール(5mm カット)	15
オレンジ濃縮果汁	15

#### オレンジマカロン生地(%)

グラニュー糖	160
卵白	75
アーモンドパウダー	60
薄力粉	40
カロチノイド色素(クチナシ黄色素)	1
オレンジピール(ミンチ)	50

### 工程

#### 本捏

ミキシング	↓(液状油脂、無塩バター) L4分H6分
捏上温度	24℃
発酵時間	[温度27℃ / 湿度65%] 60分
分割重量	1,856g
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
折り込み	3つ折り2回後に冷凍30分、4つ折り1回(36層)
成形	1) リバースシーターで、生地厚3.5~4mmまで伸ばす 2) 生地幅300mmに取る 3) 手前と奥10mmの幅を空けてレーズンカスターを12g/個になるように全面に塗る 4) 手前半分にレーズンオレンジ漬け込みを20g/個になるように均一に散らす 5) 生地を半分折り畳んで、35mm幅でカット 6) カットした生地を3つ山になるようにねじる 7) グラシン紙を敷いたアルミトレイに入れる
ホイロ条件/時間	[温度35℃ / 湿度75%] 60分
焼成前処理	1) オレンジマカロン(18g)を絞る 2) 粉糖(2g)を振る
焼成温度/時間	[上火:185℃ / 下火:200℃] 18分
焼成後処理	アルミトレイとグラシン紙を外す

#### レーズンカスター

カリフォルニア・レーズンとフラワーペーストを混ぜ合わせる

#### レーズンオレンジ漬け込み

1. カリフォルニア・レーズン、オレンジカット、オレンジ濃縮果汁を混ぜ合わせる
2. 1時間後、もう一度混ぜ合わせて、一晩漬け込む

#### オレンジマカロン生地

1. グラニュー糖と卵白を混ぜる
2. 1.の中に篩ったアーモンドパウダー、薄力粉、カロチノイド色素を混ぜる
3. 2.の中にオレンジミンチを入れ混ぜる