



2015年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
江川太郎左衛門賞



ぐるぐるモクセイパン・レーズン

相可高等学校 山崎 玲央さん

材料

生地配合(%)

強力粉	100
抹茶(粉)	3
米粉	12.5
ドライイースト	2.5
グラニュー糖	12.5
食塩	1.9
スキムミルク	6
バター	18.8
卵	18.8
水	65.6

チーズシートフィリング(%)

クリームチーズ	75
グラニュー糖	3
強力粉	3.8
コーンスターチ	3.8
卵白	31
バター	7.5

トマトシートフィリング(%)

トマトピューレ	75
グラニュー糖	31
強力粉	12.5
コーンスターチ	3.1
卵黄	25
カリフォルニア・レーズン	37

仕上げ(%)

ワッフルシュガー	12.5
----------	------

工程

本捏

ミキシング

L3分M4分↓L3分MH5分

まとったらバターを加える。

捏上温度

28℃~29℃

フロアタイム

27℃/75%、40分

ベンチタイム

常温、15分(濡れ布巾をかぶせる)

生地をのばし、チーズシートを折り込む。次にトマトシートを折り込み、広げて2回たたむ。5分休ませる。

分割重量

8等分、約110g

成形

生地は縦に8等分する。

1. 生地を縦にのばし、ねじる。

2. のばした生地を2回結び、アルミを敷いたカップへ入れる。

ホイロ条件/時間

38℃/85%、25分

焼成前

ワッフルシュガーをのせる。

焼成温度/時間

上火・下火:180℃、12~15分

180℃で焼成し、焼き色がついたら170℃に下げる。

チーズシートフィリング

1. クリームチーズとグラニュー糖をすり混ぜ、強力粉、コーンスターチ、卵白の順に加え、さらに混ぜる。
2. ①を湯せんにかけてながらとろみがつくまで混ぜる。バターを加え、ラップに移して15cm×15cmに伸ばした後、冷蔵庫に入れる。

トマトシートフィリング

1. 鍋にトマトピューレ、グラニュー糖の半量を加え、沸騰直前まで温める。
2. 卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。強力粉、コーンスターチを加える。
3. ①を②に少しずつ加える。漉して鍋に戻し、とろみがつくまで中火にかける。
4. とろみがついたら火を止める。ラップに移し、15cm×15cmに伸ばす。ラップを外してカリフォルニア・レーズンを散らし、再度ラップをかけて冷蔵庫に入れる。