



第27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・レーズン特別賞



カジノ・レザン

ブーランジュリー アヴェック 上村 昭博 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	70
フランスパン専用粉	30
パン酵母	4
塩	1.8
上白糖	18
全卵	20
卵黄	20
牛乳	20
吸水	10
無塩バター	45
[折り込み]	
無塩バター	50
レーズンチョコレートペースト	100

包み込み材料(1個あたり)

フランボワーズレーズン	80g
フランボワーズマジパン	20g
ルビーチョコレート	10g

フランボワーズレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
フランボワーズピュレ	10
ホワイトラム酒	5

レーズンチョコレートペースト(%)

フランボワーズレーズン	100
ダークチョコレート	100

フランボワーズマジパン(%)

フランボワーズピュレ	30
アーモンドパウダー	100
グラニュー糖	50
ラム酒	4

シュトロイゼル(%)

無塩バター	100
上白糖	100
薄力粉	160
ココアパウダー	20

フランボワーズヌートル(%)

フランボワーズピュレ	30
ナパージュヌートル	100

克蘭克蘭(%)

カカオニブ	100
グラニュー糖	50
水	50

仕上げ材料(1個あたり)

粉糖	適量
全卵	適量

工程

本捏

ミキシング	L3分M6分 ↓(バター) L3分M4分H1分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	[温度27℃/湿度75%] 30分後、冷蔵5℃でオーバーナイト
分割重量	折り込み生地: 600g レーズン生地: 150g
ベンチタイム	冷蔵5℃で30分
成形	折り込み生地 1) 無塩バターを3つ折り2回で折り込み 2) 冷蔵-5℃で30分休ませる。 30分後三つ折り1回 3) 冷蔵-5℃で30分休ませる。 30分後生地厚2mm生地幅35cmに圧延 4) レーズンチョコレートペーストを前面に塗り、手前から巻く 5) 冷凍庫で30分休ませ、1枚15gにカット 6) クーロンヌ型に6枚並べておく レーズン生地 1) フランボワーズレーズン80gを包む 2) 15cm×30cmの長方形に形を整え、20分休ませる 3) 生地を20cm×35cmの長方形に伸ばす 4) フランボワーズマジパンを全面に塗るルビーチョコレートを散らす 5) 手前から巻き、45cmの棒状に成形 6) 折り込み生地をセットしたクーロンヌ型に円形にして型詰めする 7) ハサミで上面を数カ所カットする



カリフォルニア・レーズン協会



第27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・レーズン特別賞

カジノ・レザン

ブーランジュリー アヴェック 上村 昭博 氏

工程

本捏

ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 90分

焼成前処理

- 1) 最終発酵を8割取り、生地上面に塗り玉する
- 2) シュトロイゼル80gを全面に乗せて、ホイロに戻し20分発酵させる

焼成温度/時間 [上火:190℃/下火:180℃] 22分

焼成後処理

- 1) 粗熱が取れたら、上・側面にフランボワーズヌートルを塗る
- 2) クラン克蘭を散らし、側面に粉糖を振る

フランボワーズレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、蒸し器で5分間蒸す
- 2) フランボワーズピュレ、ホワイトラムを混ぜ、3日間漬けておく

レーズンチョコレートペースト

- 1) フランボワーズレーズンをフードプロセッサーにかけペースト状にする
- 2) ダークチョコレートを湯煎で溶かし、混ぜ合わせる

フランボワーズマジパン

- 1) アーモンドパウダーとグラニュー糖をすり合わせる
- 2) フランボワーズピュレ、ラム酒を加えて混ぜ合わせ、冷蔵しておく

シュトロイゼル

全ての材料をボウルですり合わせ、ソボロ状にして冷蔵する

フランボワーズヌートル

鍋にフランボワーズピュレ、ナパージュヌートルを入れて加熱し混ぜ合わせる

クラン克蘭

- 1) 鍋にグラニュー糖と水を入れて沸騰させる
- 2) カカオニブを加えて、白っぽくなるまで焦がさないように混ぜながら加熱する