



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

## レザン ピニャコラーダ

ドック 大西 敦也 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

フランスパン専用粉	80
強力粉	20
グラニュー糖	5
塩	2
パン酵母	4
モルト	0.5
無塩バター	5
生クリーム(35%)	10
ヨーグルト	20
牛乳	33
[ 折り込み ]	
発酵バター	50
[ 巻き込み ]	
加塩バター	15
グラニュー糖	10

#### 成形/フィリング(1個あたり)

加塩バター	8g
グラニュー糖	8g
ココナッツクリーム	20g
ラム酒漬けレーズン	15g
ココナッツパイナップル	5g

#### 仕上げ/飾り(1個あたり)

ナパージュ	適量
ココナッツファイン	適量
マンゴーパウダー	適量
粉糖	適量
ココナッツレーズン	5g
ミント	1枚

#### ラム酒漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	40

#### ココナッツレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	20

#### ココナッツパイナップル(%)

ドライパイナップル	100
ココナッツリキュール	20

#### ココナッツクリーム(%)

ココナッツミルクパウダー	100
マンゴーパウダー	10
上白糖	100
無塩バター	100
全卵	100

### 工程

#### 本捏

ミキシング	L4分H1分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	[ 温度28℃/湿度75% ] 40分 発酵後生地を薄く伸ばし冷凍-20℃で10分間生地を締め、冷蔵-5℃で一晩寝かす
折り込み	1) 生地に折り込み用発酵バターを包み、四つ折り2回 2) 生地幅40cm、最終生地厚2.5mmに伸ばす

#### 分割/成形

- 1) 最終生地厚に伸ばした生地を横長に置き、ポマード状の加塩バターを手前1cm残し全体に塗り、その上にグラニュー糖を振りかける
- 2) 奥から手前に巻いて、冷蔵庫でしっかり冷やす
- 3) 30gと40gで同じ数量分カットする
- 4) 高さ3.5cm縦10.5cm横9cmの専用型に加塩バター8gを全体に塗りグラニュー糖8gを全体に振っておく
- 5) 40gにカットした生地を直径12cmの円形に伸ばし準備した専用型に敷き詰める  
30gにカットした生地は直径10cmの円形に伸ばしておく
- 6) 生地を敷き詰めた上にココナッツクリーム15gを絞り、その上にラム酒漬けレーズン15gとココナッツパイナップル5gを乗せ、もう一度ココナッツクリーム5gを絞る
- 7) 伸ばした30gの生地を(6)の上に乗せる

ホイロ条件/時間 [ 温度28℃/湿度75% ] 90分

焼成温度/時間 [ 上火:200℃/下火:180℃ ] 25分 型の上にオープンシートを敷き、天板を被せて焼成

#### 焼成後処理

- 1) 粗熱が取れたら、端にナパージュを塗り、ココナッツファインを付ける
- 2) ステンシルを使い、マンゴーパウダーを振る
- 3) ステンシルを少しずらして粉糖を振る
- 4) 中心にココナッツレーズン5gを飾り、ミントの葉1枚を添える



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



## レザン ピニャコラーダ

ドック 大西 敦也 氏

### 工程

#### ラム酒漬けレーズン

- 1) ラム酒にカリフォルニア・レーズンを漬けておく
- 2) 1日1回、底から掻き混ぜ、3日目から使用可能

#### ココナッツレーズン

ココナッツリキュールにカリフォルニア・レーズンを一晩漬ける

#### ココナッツパイナップル

- 1) ドライパイナップルをお湯で洗い、表面の砂糖を落とし水気を切る
- 2) ココナッツリキュールに(1)を一晩漬ける

#### ココナッツクリーム

- 1) 無塩バターと上白糖を全体が白っぽくなるまで混ぜる
- 2) 1)に全卵を少しずつ加え、分離しないように混ぜる
- 3) 2)にココナッツミルクパウダーとマンゴーパウダーを加え混ぜる