



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・レーズン金賞



実りのレーズンボックス

J-オイルミルズ 圓井 あゆ 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
上白糖	20
塩	1.5
脱脂粉乳	5
生イースト	5
全卵	10
卵黄	10
コンパウンドマーガリン	30
吸水	39

〔レーズン生地〕

カリフォルニア・レーズン 対生地:70

〔プレーン折込生地〕

シートマーガリン 対生地:50

レーズンフランボワーズペースト(%)

カリフォルニア・レーズン	100
冷凍フランボワーズ	30

ラムレーズンナッツ(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
カシューナッツ(ロースト)	30

マカロントッピング(%)

卵白	100
アーモンドパウダー	100
粉糖	100
サラダ油	10

レーズンマロンクリーム(%)

コンパウンドマーガリン	100
コンデンスミルク	50
マロンペースト	30
レーズンペースト	30

ミックスレーズンナッツ(1個あたり)

カリフォルニア・レーズン	2g
クルミ(ロースト)	1粒
カシューナッツ(ロースト)	1粒
アーモンド(ロースト)	1粒
かぼちゃの種	1粒
クコの実	1粒

アプリコットジャム(%)

アプリコットジャム	100
水	適量

工程

本捏

ミキシング

L2分M3分H1分 ↓(コンパウンドマーガリン) L2分M4分H1分
↓(レーズン) L2分

プレーン生地はレーズン投入前に取り分ける

25℃

捏上温度

発酵条件/時間

〔温度27℃/湿度75%〕30分後

大分割/折込

レーズン生地：冷蔵-6℃で一晩

プレーン生地：1) 冷蔵-6℃で冷やす

2) シートマーガリンを包み、四つ折り2回

3) 縦半分にカットし、カット面を揃え冷蔵-6℃で一晩

プレーン生地

分割/成形

1) 重ねた生地を10mm幅でカットする

2) 断面を上にして、リバースシーターで生地厚3mmまで伸ばす

3) 8cm×7cmでカットする

4) 7cmを底辺とし、レーズンフランボワーズペーストを10g絞る

5) 下から巻くように包む

6) 冷蔵-6℃で冷やす

レーズン生地

1) 分割できる固さになったら65gに分割し丸める

2) 生地が緩んだら、ラムレーズンナッツを10g包む

3) 麺棒で平らにし、シリコンベーキングトレイ(直径8cm高さ4.5cm)に入れる

4) 両端に冷やしておいたプレーン生地を乗せる

ホイロ条件/時間

〔温度35℃/湿度75%〕70分

焼成前処理

1) マカロントッピングを10g、レーズン生地の上に塗る

2) 粉糖をマカロントッピングの上に茶こしで振る

焼成温度/時間

〔上火:190℃/下火:185℃〕20分～

焼成後処理

1) 冷めたら、レーズンマロンクリーム30gを横から絞り入れる

2) アプリコットジャムをプレーン生地に塗る

3) ミックスレーズンナッツをアプリコットジャムに潜らせる

4) 上部にレーズンマロンクリーム3gを絞り、その上に3)を飾り付ける



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・レーズン金賞



実りのレーズンボックス

J-オイルミルズ 圓井 あゆ 氏

工程

カリフォルニア・レーズンの下処理

カリフォルニア・レーズンを沸騰した湯に約1分潜らせる

レーズンペースト

下処理したカリフォルニア・レーズンの水気を切り、ブレンダーで攪拌する

レーズンフランボワーズペースト

下処理したカリフォルニア・レーズンと冷凍フランボワーズをブレンダーで攪拌する

レーズンマロンクリーム

1. コンパウンドマーガリンとマロンペーストをホイッパーで攪拌する
2. コンデンスミルクを少しずつ混ぜる
3. 空気を含んできたら、レーズンペーストを入れ混ぜる

ラムレーズンナッツ

1. 下処理したカリフォルニア・レーズンにラム酒を入れて3日間漬け込む
2. 成形する前に砕いたカシューナッツを合わせる

アプリコットジャム

水を加え、火にかけて緩めておく