



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

ホールセール／コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



紅茶薫るレーズン

敷島製パン 細木 佳子 氏

材料

飾り材料(%)

強力粉	100
上白糖	23
生イースト	5
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
生地改良剤	1.5
マーガリン	10
全卵	4
脱脂粉乳	1
食塩	1.3
クチナシ色素	0.2
香料	0.2
[折り込み]	
ミルクフラワーシート	対生地:20

フィリング(1個あたり)

ミルクフラワーペースト	15g
紅茶レーズン	20g

紅茶レーズン

カリフォルニア・レーズン	400g
紅茶リキュール	20g
香料	0.8g

工程

本捏

ミキシング	L3分H4分 ↓ (マーガリン) L3分H4分
捏上温度	24℃
フロアタイム	20分

折込/成形

- 1) ミルクフラワーシートを折り込む 2つ折り後、3つ折り(6層)
- 2) 生地厚5mm、生地幅90mm、カット幅160mm、生地重量80g
- 3) カットした生地に約10mm間隔で35mmの長さの切れ目を入れる
- 4) 生地幅の中央に160mmの長さでミルクフラワーペースト15gを絞る
- 5) ミルクフラワーペーストの上に紅茶レーズン20gを乗せる
- 6) 生地を二つ折りし、"の"の字に丸める
- 7) 直径約100mmのセルクルに入れる

ホイロ条件/時間 [温度38℃/湿度85%] 60分

焼成温度/時間 [上火:200℃/下火:190℃] 11分

焼成後、セルクルを外して冷ます

紅茶レーズン

- 1) 材料を均一になるようよく混ぜる
- 2) 一晚冷蔵庫で馴染ませる