



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・レーズン大賞

大人のレーズンチーズティ ～悪魔のささやき～

敷島製パン 塩田 和枝 氏

材料

レーズンロール生地配合(%)

強力粉	90
薄力粉	10
上白糖	10
塩	1.5
全卵	10
生クリーム	2
発酵種	1
マーガリン	23
機能性油脂	2
生イースト	5
ベーキングパウダー	1
レーズン濃縮果汁	1
吸水	37
[折り込み]	
マーガリンシート	対生地:25
チーズティフィリング	対生地:40
処理済みレーズン	対生地:45
[飾り材料] 1個あたり	
グレース	15g程度

レーズン処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
紅茶リキュール	10

チーズティフィリング(%)

(A)	クリームチーズ	70
	マーガリン	30
	上白糖	90
(B)	全卵	40
	紅茶リキュール	3
(C)	アーモンドパウダー	20
	紅茶葉	1
	紅茶パウダー	1
(D)	薄力粉	90
	ベーキングパウダー	1

工程

レーズンロール生地

ミキシング

↓(オールイン) L5分H4分

ビニールシートに包み、28℃で30分発酵後、0℃で一晩寝かせる

折込/成形

- 1) 3つ折り×2回:マーガリンシートを折り込み、生地を1時間程休ませる
- 2) 再び4つ折りをして、1時間程休ませる
- 3) リバースシーターで生地厚4mm、生地幅200mm取れるように伸ばす
- 4) チーズティフィリングを全体に塗り、レーズンをまんべんなく散らす
- 5) ロール状に巻き込み、20mm幅でカット
- 6) 直径100mmの焼型に3個を放射状に入れる

ホイロ条件/時間

[温度35℃/湿度75%] 60分

焼成温度/時間

[上火:205℃/下火:190℃] 14分～

焼成後、焼型から外し、冷めたら上面全体にグレースを付ける

レーズンの処理

カリフォルニア・レーズンを紅茶リキュールで2日間以上漬け込む

※レーズンにしっかりと洋酒を入れるため、ビニール袋に入れて漬け込む

チーズティフィリング

- 1) 柔らかくしたクリームチーズ、マーガリンに上白糖を入れ、よくすり混ぜる
- 2) 1)に(B)を3回に分けて入れ、混ぜ合わせる
- 3) 2)に(C)と篩った(D)を入れ、滑らかになるまで混ぜ合わせる