



第28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

オールスクラッチ製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



大地の恵み

Boulangerie Kishimoto 岸本 章 氏

材料

ピスタチオのクロワッサン生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
グラニュー糖	8
食塩	2
生イースト	4
無塩バター	5
モルト	0.5
牛乳	25
吸水	20
ピスタチオペースト	8
折り込み用バター	対粉50

ブリオッシュ生地配合(%)

①パートオートリーゼ	
強力粉	100
全卵	20
加糖卵黄	30
牛乳	15
生クリーム(35%)	15

②本捏	
パートオートリーゼ	全量
食塩	2.1
生イースト	4
無塩バター	40
レーズンペースト	20
カカオニブ	5
漬け込みレーズン	40
グラニュー糖	10

漬け込みレーズン(g)

カリフォルニア・レーズン	400
コーヒーリキュール	60

ガナッシュレーズン(g)

チョコレート	250
牛乳	500
卵黄	100
グラニュー糖	80
レーズンペースト	300

仕上げ材料

アプリコットジャム	適量
ピスタチオ刻み	適量
フランボワーズ：ホール	2粒
ブルーベリー	2粒
赤すぐり	3粒
金箔	適量
セルフィーユ	適量

工程

ピスタチオのクロワッサン生地

ミキシング	↓(オールイン) L6分M30秒
捏上温度	24℃
フロアタイム	[温度28.5℃/湿度75%] 50分後、-5℃で一晩
折り込み	3つ折り3回

ブリオッシュ生地

①パートオートリーゼ	
ミキシング	↓(オールイン) L3分M5分
捏上温度	24℃
	捏ね上げ後、即冷蔵5℃で一晩
②本捏	
ミキシング	L3分M3分H5分 ↓(バター) H5分 ↓(レーズン、カカオニブ) H2分
捏上温度	24℃
フロアタイム	[温度28℃/湿度75%] 60分後、軽く冷蔵
分割重量	180g
成形	1) 3つ折り3回したクロワッサン生地を5mm幅でカットし、カット面を上にして貼り付ける 2) 全体に貼り付けたら3.5mmまで伸展、-5℃で30分冷蔵 3) 13cmのセルクルで抜き、更に中央を6cmのセルクルで抜く 4) 半球型に生地をはめ込み、中心に直径6cmの半球型を置く 5) 4)の中に分割したブリオッシュ生地を入れる

ホイロ条件/時間

焼成温度/時間	蓋をして[上火:160℃/下火:210℃] 25分 型から外して[上火:200℃/下火:200℃] 10分
---------	--

仕上げ

1)	縁にアプリコットジャムを塗り、ピスタチオ刻みを付ける
2)	中央のくぼみにガナッシュレーズン50gを絞る
3)	絞った上にフルーツ類と金箔、セルフィーユで飾る

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズンとコーヒーリキュールを混ぜて一晩おく

ガナッシュレーズン

1)	卵黄とグラニュー糖を攪り合わせる
2)	沸騰直前まで温めた牛乳を半量1)に混ぜる
3)	2)を残りの牛乳に戻し入れ83℃～85℃まで炊く
4)	3)をチョコレートに濾し戻し、乳化させる
5)	4)にレーズンペーストを混ぜる