



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・レーズン金賞



Vague au Raisin

カネカ食品 長野 実加子 氏

材料

ブリオッシュ・フィユテ生地配合(%)

強力粉	40
フランスパン専用	60
上白糖	16
食塩	1.8
生イースト	4
バター	6
脱脂粉乳	3
全卵	20
卵黄	10
牛乳	10
吸水	12
ロールインバター	50
前処理済レーズン	50

スパイス生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
上白糖	5
食塩	1.6
生イースト	2
バター	8
牛乳	10
吸水	46
シナモンパウダー	2.4
カルダモンパウダー	0.5

成形時使用材料

バトン状チョコレート (4cm×1cm; 2.7g)	7本
-------------------------------	----

仕上げ・飾り材料(1個あたり)

ラムシロップ	適量
ナパージュ	8g
アーモンドスライス(ロースト)	10g
ピスタチオ	1.2g
前処理済レーズン	5g
アイシング	適量

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10

ラムシロップ(%)

水	100
上白糖	50
ラム酒:シロップに対して	1

アイシング(%)

粉糖	40
水	5

工程

ブリオッシュ・フィユテ生地

ミキシング	↓(オールイン) L3分M8分 ※ロールインバター、前処理済レーズン以外
捏上温度	25℃
フロアタイム	[温度27℃ / 湿度75%] 45分
冷蔵保存	-5℃~0℃で一晩

スパイス生地

ミキシング	↓(オールイン) L3分M5分
捏上温度	25℃
フロアタイム	[温度27℃ / 湿度75%] 45分
分割重量	360g×2
冷蔵保存	生地を薄く伸ばして、-5℃~0℃で一晩
成形	1) ブリオッシュ・フィユテ生地でバターを包む 2) 1回目の4つ折り時に前処理済レーズンを折り込む 3) -5℃で30分休ませる 4) 2回目の4つ折り後に両面にスパイス生지를貼り付ける 5) -5℃で30分休ませる 6) 幅35cm、7mm厚に生지를伸ばす 7) 幅5.5cm 長さ43cm 重さ約260gにカットする 8) ひだを作ってワンローフ型に入れる(型比容積:2.3) 9) チョコレートをひだの間に刺す 10) 室温で30分ほど生지를復温させてホイロへ

ホイロ条件/時間

[温度28℃ / 湿度75%] 90分

焼成温度/時間

[上火:210℃ / 下火:190℃] 20~25分

仕上げ/飾り

- 1) オープンから出してすぐに、ラムシロップをかける
- 2) 上部とサイドにナパージュを塗る
- 3) サイドにローストして砕いたアーモンドスライスを付ける
- 4) 上部に細かくカットしたピスタチオをトッピングする
- 5) 全体にナパージュした前処理済レーズン5粒トッピングする
- 6) その上にアイシングを絞る

レーズン前処理

- 1) むるま湯で洗い、10分ほど蒸す
- 2) ラム酒と合わせて、二晩以上寝かせる

ラムシロップ

- 1) うっすら色が付くまで火にかける(Brix.46)
- 2) 粗熱が取れたら、シロップ量に対して1%のラム酒を加える

アイシング

水と粉糖を混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会