



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・レーズン大賞



## カリフォルニアの恵み ～美味しい三重奏～

ドンク 西川 亜季 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

フランスパン専用粉	100
上白糖	13
食塩	2
牛乳	42
全卵	20
加糖卵黄	10
パン酵母	1.4
無塩バター	50
ラム酒漬レーズン	50
コアントロー漬 バレンシアオレンジ	15

卵(塗り玉用) 1g/個

#### ラム酒漬レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	20

#### コアントロー漬バレンシアオレンジ(%)

ドライバレンシアオレンジ	100
コアントロー	10

#### ラムレーズンクリームチーズ(%)

ラム酒漬レーズン(ペースト)	100
クリームチーズ	80

#### クルミのクラックラン(%)

クルミ	100
水	16
グラニュー糖	32

#### バレンシアオレンジのジュレ(%)

バレンシアオレンジ果汁	150
水	150
グラニュー糖	40
粉ゼラチン	5
水(ふやかし用)	15
スターアニス	1個

#### アイシング(%)

粉糖	100
水	10

### 工程

#### 本捏

- ミキシング** L6分 H4分↓(無塩バター) L3分H3分↓(レーズン, オレンジ) L2分
- 捏上温度** 25℃
- 発酵条件/時間** [温度28℃/湿度75%] 60分パンチ30分、-5℃でオーバーナイト
- 分割重量** 75g
- ベンチタイム** 20分
- 成形**
- 生地を10cm×15cmに伸ばす
  - レーズンクリームチーズ35gを塗り、ラム酒漬レーズン10gを散らし巻く
  - 縦半分カットし、2つ編みにする
  - リング状にして焼き型に入れる
- ホイロ条件/時間** [温度28℃ / 湿度75%] 100分
- 焼成前処理** 塗り玉をして縁にクルミのクラックラン10gを散らす
- 焼成温度/時間** [上火:220℃/下火:190℃] 15分
- 焼成後、焼型から外す
- 仕上げ**
- 粗熱が取れたら、上面全体にアイシング10gを塗る
  - 中央にスターアニス1個とラム酒漬レーズン3粒を飾る
  - 周りにフォークで崩したバレンシアオレンジのジュレ3gを散らす

#### ラム酒漬レーズン

水洗いしたカリフォルニア・レーズンをラム酒に漬け、一晩冷蔵

#### コアントロー漬バレンシアオレンジ

ドライバレンシアオレンジをコアントローに漬け、一晩冷蔵

#### ラムレーズンクリームチーズ

ラム酒漬レーズンをペースト状にし、クリームチーズと合わせる

#### クルミのクラックラン

- 水とグラニュー糖を火にかけ、沸騰させる
- 刻んだクルミを入れる
- 水分が無くなりクルミの周りにグラニュー糖がコーティングされるまで弱火で炒る

#### バレンシアオレンジのジュレ

- バレンシアオレンジの果汁を絞り、種を取り除く
- ふやかす用の水と粉ゼラチンを合わせておいておく
- 1)と水を合わせ火にかけ、スターアニスを入れる
- グラニュー糖を加え中火で加熱し、沸騰したら弱火で15分ほど煮る
- 2)を入れ混ぜ合わせ、しっかりと溶かす
- 溶けたら氷水に浸け粗熱を取り、バットに移して冷やし固める

#### アイシング

粉糖と水を混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会