



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



量販/インダストリーバイク/バイクオフ製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞

和のレーズンツイスト ～ジンジャーのかくれんぼ～

神戸屋 田中 悠 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
生イースト	6
食塩	1.2
脱脂粉乳	2
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
クチナシ色素	0.1
ショートニング	3
液体油脂	12
全卵	8
液糖	24
吸水	39
折り込み油脂	40

処理レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
白味噌	20
糀甘酒	5

黒糖ジンジャーダマンド(%)

皮無しアーモンドパウダー	100
黒糖：粉末	100
全卵	100
発酵バター	100
ジンジャーパウダー	4

仕上げ材料

ナパージュ	適量
湯	適量

工程

本捏

ミキシング ↓(オールイン) L4分H8分

捏上温度 25℃

フロアタイム 60分

分割 大玉分割

リタード -3℃で12時間

折り込み

- 1) リタード後、油脂を3つ折り2回折り込み
- 2) 1時間リタードで休ませて、再び3つ折り1回
- 3) さらに1時間リタードで休ませる

成形

- 1) 生地を360mm×750mmになるように伸ばす
- 2) 幅180mmになるようにカットする
- 3) 黒糖ジンジャーダマンドを生地の上下15mm空けたところから全体に均一に26g/個になるように塗り広げる
- 4) 軽く水分を拭取った処理レーズン生地を30g/個になるように全体に撒く
- 5) 生地を下から上に巻いていく
- 6) 縦半分にかットして、断面を上にしてツイストする
- 7) 150mmでカットし、グラシン紙を敷いたアルミトレイに入れる

ホイロ条件/時間 [温度35℃/湿度75%] 60分

焼成温度/時間 [上火:190℃/下火:240℃] 16～17分

仕上げ 冷却後、グラシン紙を外してナパージュ10g/個を塗る

処理レーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗いほぐす
- 2) 白味噌と糀甘酒を混ぜる
- 3) 1)と2)を混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かせる

黒糖ジンジャーダマンド

- 1) アーモンドパウダーを篩う
- 2) バターを常温に戻し、黒糖と混ぜ合わせる
- 3) 全卵を3回に分けて、2)に加える
- 4) ジンジャーパウダーを加え混ぜ合わせる
- 5) 1)を加え、さっくりと混ぜる