



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



## “冬にほっと” シナモンレーズンフラワー

神戸屋 近藤 絢香 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

|         |       |
|---------|-------|
| 強力粉     | 80    |
| 薄力粉     | 20    |
| 冷蔵イースト  | 5     |
| イーストフード | 0.12  |
| 乳化剤     | 0.3   |
| 食塩      | 1.7   |
| 乾燥全卵    | 1.25  |
| 脱脂粉乳    | 1     |
| 液糖      | 20    |
| マーガリン   | 8     |
| 吸水      | 54    |
| 折り込み油脂  | 対生地30 |
| シナモンシート | 対生地36 |

#### 処理レーズン(%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| アールグレイパウダー   | 1   |
| アップルブランデー    | 3   |

#### 白餡レーズン(%)

|        |     |
|--------|-----|
| 処理レーズン | 52  |
| 白餡     | 130 |
| 水      | 26  |

#### シナモンケーキ生地(%)

|          |     |
|----------|-----|
| 薄力粉      | 120 |
| グラニュー糖   | 100 |
| 全卵       | 120 |
| マーガリン    | 120 |
| シナモンパウダー | 10  |

#### トッピング材料(g/個)

|           |   |
|-----------|---|
| アーモンドスライス | 2 |
|-----------|---|

### 工程

#### 本捏

**ミキシング** L3分H3分↓(マーガリン) L3分H4分

**捏上温度** 24℃

**発酵条件/時間** [温度28℃/湿度75%] 40分

**リタード** 冷蔵で一晩

**折り込み** 油脂を3つ折り2回折り込み、1時間休ませて  
シナモンシートを4つ折り1回

#### 成形

- 1) リバースシーターで生地厚4mmに伸ばす
- 2) 80mm×170mmにカットし、生地中央に10mm間隔で切れ目を入れる
- 3) 中央部170mmの長さに白餡レーズンを36g/個で絞る
- 4) 生地を3つ折りし、“の”の字に丸める
- 5) 直径約100mmの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

#### 焼成前処理

- 1) シナモンケーキ生地を28g/個で絞る
- 2) アーモンドスライスを2g/個でトッピング

**焼成温度/時間** [上火:195℃/下火:220℃] 17分

#### 処理レーズン

カリフォルニア・レーズン、アールグレイパウダー、アップルブランデーを混ぜ合わせて一晩漬け込む

#### 白餡レーズン

処理レーズン、白餡、水を混ぜ合わせる

#### シナモンケーキ生地

- 1) マーガリンとグラニュー糖を混ぜる
- 2) 1)に全卵を混ぜ合わせる
- 3) 2)に篩った薄力粉とシナモンパウダーを加え混ぜ合わせる