



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・レーズン金賞



くるくるレザンノワ

ニューイングベーカリー九州 合田 桃子 氏

材料

全粒粉湯種配合 (%)	
全粒粉	100
湯	110
本捏配合 (%)	
強力粉	80
全粒粉湯種	42
上白糖	16
食塩	1
生イースト	5
マーガリン	12
改良剤	0.3
吸水	41
巻き込み材料(g/個)	
ダイヤモンド	100
処理済レーズン	100
ローストクルミ	20
トッピング材料(g/個)	
糖つけクルミ	10
レーズンの処理 (%)	
カリフォルニア・レーズン	100
100%果汁リンゴジュース	10
糖つけクルミ (%)	
ローストクルミ	100
ハチミツ	20
マルトース(麦芽糖)	45
ダイヤモンド配合 (%)	
アーモンドパウダー	100
上白糖	20
カリフォルニア・レーズン	40
加糖卵黄	20
マーガリン	50
牛乳	40
シナモン	1

工程

全粒粉湯種

全粒粉に85℃～90℃の湯を加え、低速(L)4分でミキシング

本捏

ミキシング	L3分 M4分 H1分 ↓ (マーガリン) L3分 M4分 H0.5分
捏上温度	23℃
フロアタイム	室温 10分
リタード	-5℃で一晩
折り込み	リタードした生地を空折り 4つ折り1回
成形	1) 生地厚6mmまで伸ばす 2) 生地幅340mmまで取る 3) ダiamondを18g/個になるように塗る※上15mm下90mmは塗らず 4) ローストクルミを3g/個、処理済レーズン20g/個になるようにdiamondの上に散らす 5) 巻き込んで35mm幅でカットする 生地重量78g 6) カット面を上にして、離型油を塗ったアルミケースに入れる
解凍条件/時間	[温度23℃ / 湿度75%] 30分
ホイロ条件/時間	[温度35℃ / 湿度75%] 60分
焼成前処理	糖つけクルミ10gを中心にトッピング
焼成温度/時間	[上火:200℃ / 下火:220℃] 13分

レーズンの処理

カリフォルニア・レーズンをリンゴジュースに一晩漬け込む

糖つけクルミ

- 1) クルミとハチミツを混ぜ合わせる
- 2) マルトースを加え、クルミの周りにマルトースを絡めるように混ぜ合わせる
※混ぜ過ぎない

ローストクルミ

生クルミをローストする

焼成温度/時間 [上火:180℃ / 下火:185℃] 4分→掻き混ぜ→4分

ダイヤモンド

- 1) カリフォルニア・レーズンと上白糖を漬しながら混ぜる
※レーズンが漬けてペースト状になるまで
- 2) 温調したマーガリンを加えも均一になるまで混ぜる
- 3) 加糖卵黄を加え混ぜる
- 4) アーモンドパウダー・シナモンを加え混ぜる
- 5) 牛乳を少しずつ加えながら、4)を伸ばしていく