



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・レーズン大賞



ざっくりとろけるラムレーズン

フランソア 谷口 美幸 氏

材料

中種配合(%)

強力粉	50
生イースト	0.5
改良剤	0.1
吸水	30

本捏配合(%)

強力粉	50
上白糖	17
食塩	1
脱脂粉乳	3
改良剤	0.3
生イースト	3
加糖卵黄	18
マーガリン	20
プルーンピューレ	5
レーズンペースト	5
吸水	12
前処理レーズン	100

クリームチーズ生地配合(%)

クリームチーズ	100
上白糖	35
全卵	20
生クリーム	45
レモン果汁	3
薄力粉	8

フィリング・仕上げ材料:1個あたり

ラズベリージャム	8g
グレース	20g

前処理レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	5

クランブル配合(%)

アーモンドパウダー	100
グラニュー糖	50
マーガリン	50
レーズンペースト	50
ブランデー	5
シナモンパウダー	0.3

工程

中種

ミキシング	L5分
捏上温度	23℃
発酵条件/時間	〔温度15℃/湿度75%〕 15時間

本捏

ミキシング	L3分M4分H1分↓(油脂, レーズンペースト) L5分M3分H1分↓(前処理レーズン) L1分
捏上温度	28℃
フロアタイム	〔温度28℃/湿度75%〕 20分
分割重量	50g
ベンチタイム	〔温度28℃/湿度75%〕 20分
成形	1) ガス抜きし、直径9cmに広げる 2) グラシン紙を敷いたアルミケースに入れる
ホイロ条件/時間	〔温度35℃/湿度75%〕 45分
焼成前処理	1) ラズベリージャム8gを絞る 2) クリームチーズ生地50gを絞る 3) クランブル33gをのせる
焼成温度/時間	〔上火:170℃/下火:180℃〕 20分
仕上げ	粗熱が取れたら、50℃のグレース20gを表面全体にかける

クリームチーズ生地

- 1) クリームチーズ、上白糖をビーターで混ぜる
- 2) 全卵を3回に分けて加え混ぜる
- 3) レモン果汁を加え混ぜる
- 4) 生クリームを3回に分けて加え混ぜる
- 5) 予め篩った薄力粉を加え混ぜる

前処理レーズン

カリフォルニア・レーズンとラム酒を一晩漬け込む

クランブル

- 1) レーズンペーストとブランデーをビーターで混ぜる
- 2) アーモンドパウダー、グラニュー糖、マーガリン、シナモンパウダーを加え混ぜる
- 3) 170℃のオーブンで10分ローストする