



第29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・レーズン金賞



魅惑のアマンドレザン ～午後のひととき～

ブーランジェリー キシモト 大島 茂樹 氏

材料

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	100
上白糖	12
食塩	2
生イースト	4
加糖卵黄	40
全卵	10
生クリーム	20
牛乳	15
ヨーグルト	3
無塩バター	40
紅茶キュンメルレーズン	132
飴がけアーモンド	33

紅茶キュンメルレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
水	200
アールグレイ茶葉	15
キュンメルリキュール	15

飴がけアーモンド(%)

アーモンド	100
グラニュー糖	33
水	15

グラス・アロー(%)

純粉糖	100
キュンメルリキュール	10
水	20

仕上げ材料(1個あたり)

フランボワーズペパンジャム	15g
グラス・アロー	30g
ピスタチオ：刻み	5g
紅茶キュンメルレーズン	3g
粉糖	適量
ナパージュ	適量

工程

本捏

ミキシング L3分M3分↓(上白糖) M6分↓(無塩バター) M3分↑《皮生地取分け》
↓(紅茶キュンメルレーズン) L3分

捏上温度 22℃

フロアタイム [温度28℃/湿度75%] 30分パンチ

冷蔵保存 冷蔵5℃で一晩

復温 [温度28℃/湿度75%] 30分

分割重量 皮生地：50g
レーズン生地：200g

パンチタイム 20分

成形

- 1) 皮生地进行を7cm×17cmに伸ばす
- 2) レーズン生地进行を15cmの棒状に成形後、皮生地で包む
- 3) 綴じ目を上にして型に入れる

ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 50分

焼成温度/時間 [上火：190℃ / 下火：210℃] 25分

仕上げ/飾り

- 1) 粗熱が取れたら、フランボワーズペパンジャムを塗る
- 2) 表面全体にグラス・アローを塗り、オープンに1分入れて乾かす
- 3) ピスタチオをトッピングする
- 4) 粉糖、紅茶キュンメルレーズンで飾りつける
- 5) 飾った紅茶キュンメルレーズンをナパージュでコーティングする

紅茶キュンメルレーズン

- 1) 沸騰した鍋に、アールグレイ茶葉を加えて直ぐに火を止める。フタをして20分蒸らす
- 2) ボウルにカリフォルニア・レーズンを入れ、1)を網で漉しながら注ぐ
- 3) 2)にキュンメルリキュールを加える
- 4) 表面にラップを密着させ、冷蔵庫で12時間浸す
- 5) 使用する前に水分はしっかりと切っておく

飴がけアーモンド

- 1) 生アーモンドを180℃のオープンで5分焼いておく
- 2) 手鍋にグラニュー糖をと水を入れて火にかける。沸騰したらアーモンドを加えて火を止める
- 3) アーモンドが白っぽく砂糖でコーティングされるまで混ぜる
- 4) 再び火にかけ、砂糖が透明になったら火を止める
- 5) 粗熱が取れたら、粗めに刻む

グラス・アロー

水と粉糖を混ぜ合わせる

- 1) 純粉糖、キュンメルリキュール、水を混ぜ合わせる
- 2) 硬さは水で調整する