



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・レーズン特別賞



## ティアラ・レーズン

神戸屋レストラン 高橋 翔氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

小麦粉	100
イースト	4.5
食塩	2.1
グラニュー糖	15
卵黄	8
全卵	20
牛乳	40
無塩バター	45
折り込み用無塩バター	13

#### リンゴフィリング

(生地1kgに対し350g)

プレザーブリンゴ	300g
ケーキクラム	150g
蜂蜜	50g

#### ケーキクラム(%)

①全卵	250
①卵黄	20
②乳化剤	75
②乳化油脂	19
②グラニュー糖	150
③薄力粉	133
③ベーキングパウダー	2.5
③コーンスターチ	18.8
④保存料	6.25
④牛乳	6.95
④裏ごし人参	6
④水	20.8

#### レーズン漬け込み(%)

(生地1kgに対し350g)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10

#### ラムグレース(%)

粉糖	100
水	10
ラム酒	10

#### トッピング(1個あたり)

ピスタチオ、マンゴー顆粒 合わせて5g

#### フランボワーズジャム(%)

フランボワーズピューレ	100
食用加工澱粉	10

### 工程

#### 本捏

ミキシング L8分M6分H4分↓(無塩バター) M4分H4分

捏上温度 20℃

捏ね上げ後1000gに分割し、ビニールシートに包む

発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 45分後、冷蔵5℃でオーバーナイト

#### 折り込み/成形

- 1) 4つ折り×2回(16層)後、30分休ませる
  - 2) 生地厚3mm生地幅200mmに伸ばす
  - 3) 生地を縦に二等分になるようにカット
  - 4) 生地1枚に混ぜ合わせたリンゴフィリングと漬け込んだレーズンを上下縁部分10mm程余裕残し前面に広げる
  - 5) もう1枚の生地を上を被せ15分程休ませる
  - 6) 幅25mm、120gでカットし、5つ山になるようにツイストする
  - 7) ツイスト後、10分ほど冷蔵庫で休ませる
  - 8) エンゼル型半面に生地を入れる
- [温度28℃/湿度75%] 50分

ホイロ条件/時間 [上火:180℃/下火:210℃] 18~20分

焼成温度/時間 1) 焼成後、ラムグレースを表面全体にかける

仕上げ/飾り 2) 混ぜ合わせたピスタチオとマンゴー顆粒をトッピングする

3) 5つ山の頂点にフランボワーズジャムを絞る



カリフォルニア・レーズン協会



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・レーズン特別賞

ティアラ・レーズン

神戸屋レストラン 高橋 翔氏

## 工程

### リンゴフィリング

- 1) 180℃のオーブンで プレザーリングを20～30分ほどローストし水気を取る
- 2) プレザーリングを1.5mm程の薄さにスライス
- 3) 全ての材料をアンベラで混ぜ合わせる

### ケーキクラム

- 1) ㊸をミキサーでクリーム状になるまで混ぜる
- 2) 1)に㊹を加え、しっかり泡立てる
- 3) 2)に篩った㊺を加え、ざっくりと混ぜ合わせる
- 4) 3)に㊻を加え混ぜ合わせる
- 5) 上下火：180℃のオーブンで30分焼成
- 6) 冷めたら (5) を網でほぐす

### レーズン漬け込み

- 1) カリフォルニア・レーズンを5分間蒸し戻しする
- 2) ラム酒を加え3日間以上漬け込む

### ラムグレーズ／フランボワーズジャム

材料をダマにならないように混ぜ合わせる

### トッピング

- 1) ピスタチオは1mm角程度になるように砕く
- 2) 砕いたピスタチオとマンゴー顆粒を混ぜ合わせる