



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



Lingots au raisin

ドンク 佐々木 和希 氏

材料

ブリオッシュ生地配合(%)

強力粉	100
パン酵母(セミドライ)	1.2
バナナピューレ	17.5
全卵	30
牛乳	30
食塩	2
上白糖	7.5
無塩バター	50
折り込み用バター	30

バナナリキュール漬けレーズン(%)

(1個あたり120g)	
カリフォルニア・レーズン	100
バナナリキュール	8

バナナクリームドダイヤモンド(%)

(1個あたり120g)	
無塩バター	100
上白糖	100
アーモンドパウダー	100
全卵	100
薄力粉	10
バナナリキュール	5
バナナピューレ	100

仕上げ(1個あたり)

ナパージュ	5g
粉糖	4g
ビターチョコレート	2g
ピスタチオ	1g
バナナリキュール漬けレーズン	4g

工程

ブリオッシュ生地

ミキシング L3分 (オートリーズ15分) ↓ (食塩/パン酵母) L3分M5分H2分 ↓
(無塩バター) M3分H2分

捏上温度 24℃

発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 60分パンチ後、冷蔵2℃で一晩おく

折り込み 4つ折り×2回

成形

- 1) 生地幅14cm生地厚2mm長さ80cm、400gにカットする
- 2) バナナクリームドダイヤモンド60gを手前と奥に30gずつ棒状に絞る
- 3) その上にバナナリキュール漬けレーズン60gを30gずつのせて包み込む
- 4) 再度同じ作業(2と3)を行う
- 5) 片側に霧吹きをかけ、上下合わせ、三等分にカットする
- 6) 焼型(長さ25cm×幅6cm×高さ4cm)に入れる(生地長25cm/200g)

ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 120分

焼成温度/時間 ベーキングシートと天板を上へのせ
[上火: 180℃/下火: 180℃] 38分

仕上げ

- 1) 粗熱が取れたら、ナパージュを塗る
- 2) 溶かしたビターチョコレートと粉糖を、ステンシルを使用してかける
- 3) それに沿ってピスタチオをのせる
- 4) 中央にバナナリキュール漬けレーズンを飾る

バナナリキュール漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水気をよく切る
- 2) バナナリキュールと合わせ、3日間漬け込む
- 3) 毎日かき混ぜる

バナナクリームドダイヤモンド

- 1) 無塩バターと上白糖を合わせ、白っぽくなるまで混ぜる
- 2) 全卵を数回に分けて入れる
- 3) アーモンドパウダーと薄力粉を入れざっくりと混ぜる
- 4) バナナリキュールを入れる
- 5) バナナピューレは、成形する直前に混ぜる

〈ピスタチオ前処理〉

- 1) お湯で30秒ほど湯がく
- 2) 水気を切り、1分ほど煎る
- 3) 細かく刻んでおく