



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

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・レーズン特別賞



レーズンバイクショコラ

フジパン 秋葉 美帆 氏

材料

本捏配合(%)

| | |
|---------|------|
| 強力粉 | 80 |
| 薄力粉 | 20 |
| 生イースト | 4 |
| イーストフード | 0.12 |
| 乳化剤 | 0.3 |
| 食塩 | 2 |
| 上白糖 | 15 |
| マーガリン | 10 |
| 脱脂粉乳 | 2 |
| 乾燥全卵 | 0.25 |
| 吸水 | 61 |
| 折り込み油脂 | 40 |

ケーキ生地(%)

| | |
|------------------|-----|
| 薄力粉 | 60 |
| 強力粉 | 40 |
| ベーキングパウダー | 3 |
| 上白糖 | 100 |
| コンパウンドマーガリン | 100 |
| 全卵 | 100 |
| バターフレーバー | 0.5 |
| 日持ち剤 | 0.4 |
| カリフォルニア・レーズン | 110 |
| ラム漬けレーズンミンチ | 50 |
| カリフォルニア・レーズンペースト | 40 |

フィリング(1個あたり)

| | |
|-----------|-----|
| 焼きチョコクリーム | 20g |
|-----------|-----|

工程

本捏

| | |
|----------|---|
| クリーミング | L3分ML6分 |
| 捏上温度 | 25℃ |
| フロアタイム | 30分 |
| リタード | 冷凍-2℃で一晩 |
| 折り込み | 3つ折り2回、4つ折り1回 |
| 成形 | 1) 生地厚9mmに伸ばした生地を320mm×10mm、重量35gにカットする 2) ツイストした生地をリング状にして焼型にグラシン紙を敷いた中におく 3) 型の中央に焼きチョコクリーム20gを絞る |
| ホイロ条件/時間 | [温度33℃/湿度55%] 50分 |
| 焼成前処理 | 焼きチョコクリームの上にケーキ生地45gを絞る |
| 焼成温度/時間 | [上火：180℃/下火：200℃] 20分 焼成後、グラシン紙を外す |

ケーキ生地

- 1) 上白糖、マーガリン、カリフォルニア・レーズンペーストを混ぜる
- 2) 1) がよく混ざったら、ラム酒漬けレーズンミンチを加えて混ぜる
- 3) 全卵とバターフレーバーを数回に分けて混ぜる
- 4) 薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、日持ち剤を加えて混ぜる
- 5) カリフォルニア・レーズンを加えて混ぜる