



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・レーズン金賞



トロピカル・レザン・アイランド

J-オイルミルズ 江 崎 豪 氏

材料

パン生地配合(%)

強力粉	100
製パン改良剤	0.5
生イースト	3
食塩	2
上白糖	5
糖類	5
脱脂粉乳	2
色素(紫)	0.2
吸水	60
コンパウンドマーガリン	12

ビスケット生地配合(%)

マーガリン	35
グラニュー糖	50
食塩	0.5
乾燥全卵	10
ココナッツミルク	18
マンゴーピューレ	9
フランスパン専用粉	100
色素(橙)	0.2

トロピカル処理レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ココナッツリキュール	10
パイナップルジュース	5

パッションフルーツ餡(%)

白餡	100
パッションフルーツピューレ	10
澱粉	2.5

トッピング(1個あたり)

ココナッツロング	1g
----------	----

工程

パン生地

- ミキシング** L3分M7分↓(コンパウンドマーガリン) L2分M4分H2分
- 捏上温度** 27℃
- フロアタイム** [温度27℃/湿度75%] 60分
- 分割重量** 60g
- ベンチタイム** 25分
- 成形** 1) 円盤状に伸ばした生地にトロピカル処理レーズン18g、パッションフルーツ餡30gの順でのせて包餡し、直径8.5cmのシリコンカップに入れる
2) ビスケット生地を直径9cmに伸ばし、片面にグラニュー糖を付けて 1) に被せる

ホイロ条件/時間 [温度35℃/湿度75%] 60分

焼成前処理 ココナッツロング1gを頂上にのせる

焼成温度/時間 [上火: 170℃/下火: 200℃] 20分

ビスケット生地

- 1) マーガリンをビーターで攪拌してボマード状にする
- 2) グラニュー糖、食塩、乾燥全卵を加えて、均一になるまで混ぜる
- 3) ココナッツミルク、マンゴーピューレを数回に分けて加えて馴染ませる
- 4) フランスパン専用粉を加えて低速1分で混ぜる
- 5) 25gに分割して丸め、冷蔵庫で半日休ませる

トロピカル処理レーズン

カリフォルニア・レーズンを湯通した後、ココナッツリキュールとパイナップルジュースを加えて良く混ぜて一晩漬け込む

パッションフルーツ餡

- 1) 白餡とパッションフルーツピューレを均一になるまで混ぜる
- 2) 1) に澱粉を加えて均一になるまで混ぜる