



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・レーズン大賞



ぎっしりラムレーズンと ふわしゅわフロマージュ

フジパン 中林 ありさ 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	0.1
乳化剤	2
食塩	1.5
上白糖	10
マーガリン	10
脱脂粉乳	3
全卵	10
吸水	47
折り込み油脂	60

スポンジ生地配合(%)

薄力粉	100
上白糖	180
全卵	250
起泡剤	20
液状油脂	30

ラム酒漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	30
グラニュー糖	24

スフレチーズケーキ生地配合(%)

クリームチーズ	200
卵黄	60
生クリーム	30
レモン汁	15
薄力粉	20
卵白	90
グラニュー糖	55

仕上げ材料(%)

ナパージュ	適量
-------	----

工程

本捏

ミキシング ↓(オールイン) L3分H6分

捏上温度 25℃

フロアタイム [温度27℃/湿度75%] 30分

分割 大玉分割

リタード -2℃で一晩

折り込み 1) リタード後、折り込み油脂を3つ折り2回折り込み

2) リターダーで30分休ませて、4つ折り1回

3) さらに30分リターダーで休ませる

成形

1) 生地厚4mmになるように伸ばす

2) 100mm×100mmでカットする(45g/個)

3) サイドペーパーを付けた直径90mmのセルクルに生地を入れる

4) 直径60mmの丸型でくり抜いたスポンジ生地(10g/個)を生地の上のにせる

ホイロ条件/時間 [温度32℃/湿度75%] 60分

焼成前処理 1) ラム酒漬けレーズン30gをスポンジ生地の上のにせる

2) ラム酒漬けレーズンの上からスフレチーズケーキ生地(45g/個)を絞る

焼成温度/時間 [上火:200℃/下火:180℃] 18~20分

仕上げ 冷却後、ナパージュ(2g/個)を塗る

ラム酒漬けレーズン

1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗いほぐす

2) 鍋にカリフォルニア・レーズン、グラニュー糖、ラム酒を入れて弱火にかける

3) グラニュー糖が溶けたら、火を止めて一晩おく

スポンジ生地

1) 全卵、上白糖、起泡剤、液状油脂をホイッパーで泡立てる(比重0.4程度)

2) 篩った薄力粉を入れ、軽く合わせる(最終比重0.5)

3) 六取天板に紙を敷き、生地750gを流し込み平らに均す

4) 上火:200℃/下火:180℃のオーブンで10分焼成

スフレチーズケーキ生地

1) クリームチーズを滑らかになるまで混ぜる

2) 1) に卵黄を少しずつ加えながら混ぜる

3) 2) に生クリームを少しずつ加えながら混ぜる

4) 3) にレモン汁を加え、よく混ぜる

5) 4) に篩った薄力粉を加え混ぜる

6) 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る(比重0.2程度)

7) 5) に6) のメレンゲを加えて、泡を潰さないように混ぜる(最終比重0.6~0.7)