



Wholesale/ Industry Baking/ Bake-off Products Category

California Raisin Grand Prize

量販/インダストリーベイク/ベイクオフ製品部門

カリフォルニア・レーズン大賞

- ミルキーレーズンにひとくち惚れ
I Fell in Love with Milky Raisins in One Bite
■高藤 いりえ / Irie Takato
■フジパン / Fuji Baking



材 料

●ブリオッシュ生地配合:%

強力粉	100
パネトーネ種	2
生イースト	4
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
食塩	1.2
上白糖	18
発酵バター入りマーガリン	30
機能性油脂	10
乳化油脂	2
バニラオイル	0.2
バニラペースト	0.5
液全卵	25
液卵黄	10
濃縮乳	10
吸水	18

●トッピング材料:1個あたり

レーズンマカロン	20g
パールシュガー	2g
粉糖	2g

●ミルキーレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
牛乳	15
バニラリキュール	10

●レーズンケーキ生地配合:%

薄力粉	60
小麦澱粉	20
アーモンドパウダー	20
コンパウンドマーガリン	100
上白糖	100
ミルキーフレーバー	0.8
ベーキングパウダー	2
増粘剤	3
起泡剤	12
カリフォルニア・レーズンペースト	30
ラム漬けレーズンミンチ	25
液全卵	100

●レーズンマカロン配合:%

カリフォルニア・レーズンペースト	50
アーモンドパウダー	100
グラニュー糖	150
卵白	70

●フィリング材料:1個あたり

カスタードクリーム	15g
-----------	-----



工 程

●ブリオッシュ生地

ミキシング L3分ML3分↓(発酵バター入りマーガリン, 機能性油脂) L3分
↓(発酵バター入りマーガリン, 機能性油脂) L3分ML4~5分

捏上温度 24℃
フロアタイム [温度27℃/湿度75%] 30分
リタード 冷凍-2℃で一晩
折り込み 3つ折り1回後、リターダーで40分生地を休ませる

成形 1) 生地厚5mmになるように伸ばす
2) 100mm×100mmでカットする(50g/個)
3) カットした生地にミルキーレーズン25gをのせる
4) その上にレーズンケーキ生地25gを絞り包餡する
5) 直径95mmのセルクルに生地を入れる

ホイロ条件/時間 [温度38℃/湿度85%] 60分

焼成前処理 1) 表面全体にレーズンマカロン20gを絞る
2) パールシュガー2gを散らばせる
3) 粉糖2gを振る

焼成温度/時間 [上火:180℃/下火:180℃] 15分

仕上げ 粗熱が取れたら、カスタードクリーム15gを注入する

●ミルキーレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗い、水気を切る
- 2) 鍋に牛乳を入れて弱火にかけ、ふつふつとしてきたらカリフォルニア・レーズンを入れる
- 3) 2)を軽く混ぜ合わせたら火を止め、バニラリキュールを加えて全体に馴染ませる
- 4) 冷蔵庫で一晩置く

●レーズンケーキ生地

- 1) 上白糖、起泡剤、コンパウンドマーガリン、カリフォルニア・レーズンペーストを混ぜる
- 2) ラム漬けレーズンミンチを加え混ぜる
- 3) 液全卵を数回に分けて混ぜる
- 4) 残りの材料を入れて混ぜる

●レーズンマカロン

- 1) 卵白にカリフォルニア・レーズンペーストを混ぜ合わせる
- 2) グラニュー糖を加え混ぜる
- 3) アーモンドパウダーを加え、均一になるまで混ぜる