Wholesale/ Industry Baking/ Bake-off Products Category

California Raisin Gold 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・レーズン金賞

■レーズンとチーズのキャラメリゼ ～オレンジの香りとともに～
Caramelized Raisins and Cheese, with the Scent of Orange

■藤井 恵 / Megumi Fujii

■フジパン / Fuji Baking

材　料

●生地配合：%

フランスパン専用粉 ··········70
強力粉·······················30
生イースト··················4.5
生地改良剤····················1
モルト······················0.3
上白糖························8
食塩························1.5
脱脂粉乳······················3
マーガリン····················8
吸水·························57

折込油脂·····················50

●チーズクリーム：%

クリームチーズ·············100
グラニュー糖·················30

●漬け込みレーズン：%

カリフォルニア・レーズン····100
果汁100%オレンジジュース··25
オレンジリキュール··········10

●レーズンチーズクリーム：%

漬け込みレーズン···········100
クリームチーズ·············100

●シュガーマーガリン：%

マーガリン·················100
グラニュー糖···············100

工　程

●生地

ミキシング	（オールイン）L5分M3分
捏上温度	22℃
フロアタイム	〔温度27℃／湿度75%〕　30分
リタード	冷凍-2℃、一晩
折り込み	3つ折り2回、4つ折り1回
成形	1）生地厚3mmに伸ばした生地を10cm角、重量55gにカットする 2）カットした生地にレーズンチーズクリーム72gを絞り、座布団成形する 3）シュガーマーガリン5gを入れた焼型に入れる
ホイロ条件/時間	〔温度32℃／湿度75%〕　60分
焼成温度/時間	〔上火：200℃／下火：220℃〕　18～20分 冷却後、型から外す

●チーズクリーム

柔らかくしたクリームチーズにグラニュー糖を入れ、擦り混ぜる

●漬け込みレーズン

1）カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗いほぐす
2）水を切り、1）とオレンジジュースとオレンジリキュールをビニール袋に入れて一晩漬ける

●レーズンチーズクリーム

チーズクリームと漬け込みレーズンを混ぜ合わせる

●シュガーマーガリン

マーガリンとグラニュー糖をクリーム状になるまで擦り混ぜる