



Wholesale/ Industry Baking/ Bake-off Products Category

California Raisin Special 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・レーズン特別賞

- ガトーショコラ ラムレーズンサンド
Gateau Chocolate Rum Raisin Sandwich
- 山本 咲耶 / Sakuya Yamamoto
- 山崎製パン / Yamazaki Baking



材 料

●レーズンショコラ生地:%

カリフォルニア・レーズンペースト・・・100

アーモンドパウダー……………42

豆乳クリーム……………125

豆乳発酵食品……………100

上白糖……………83

サラダ油……………83

乳化油脂……………20

吸水……………83

ラム酒……………8

薄力粉……………65

強力粉……………35

ココアパウダー……………42

ベーキングパウダー……………5

●ラムレーズンホイップ:%

大豆加工食品……………100

水あめ……………40

ラム酒漬けレーズン(加工済品)・・・50



工 程

●レーズンショコラ生地

- 1) 計量し分散させてからホイップする
- 2) 粉類は篩ってから投入する
- 3) 直径70mmの型にシリコングラシンを敷き、生地70gを絞る

●ラムレーズンホイップ

- 1) 大豆加工食品と水あめを合わせてホイップする
- 2) ラム酒漬けレーズンを投入し、軽く合わせる

焼成温度/時間 [170℃] 約30分

●仕上げ

- 1) 焼成した生地が冷めたら、半分にスライスする
- 2) ラムレーズンホイップを絞り、サンドする