



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

■恋するレーズン 〜酸味とのマリアージュ〜

Love Raisins - Marriage with Sourness

■二階堂 桃花 / Momoka Nikaido

■敷島製パン / Pasco Shikishima



### 材 料

#### ●本捏配合：%

|         |      |
|---------|------|
| 強力粉     | 90   |
| 薄力粉     | 10   |
| 上白糖     | 20   |
| 食塩      | 1.3  |
| イーストフード | 0.1  |
| 乳化剤     | 0.3  |
| 脱脂粉乳    | 1    |
| 改良剤     | 0.05 |
| クチナシ色素  | 0.1  |
| 液全卵     | 5    |
| 液卵黄     | 10   |
| マーガリン   | 11   |
| 液状油脂    | 5    |
| 機能性油脂   | 6    |
| イースト    | 4    |
| 吸水      | 38   |

#### ●ビネガーレーズン：1個あたり30g

|              |      |
|--------------|------|
| カリフォルニア・レーズン | 400g |
| くるみ          | 100g |
| アップルビネガー     | 50g  |

#### ●レーズンクランブル：1個あたり7g

|                  |     |
|------------------|-----|
| カリフォルニア・レーズンペースト | 40g |
| グラニュー糖           | 50g |
| 強力粉              | 50g |
| 薄力粉              | 10g |
| 全粒粉              | 25g |
| アーモンドパウダー        | 15g |
| マーガリン            | 40g |
| 食塩               | 1g  |

#### ●フィリング/仕上げ(1個あたり)

|              |     |
|--------------|-----|
| チーズクリームフィリング | 15g |
| コーティンググレース   | 12g |



### 工 程

#### ●本捏

ミキシング L3分H4分↓(油脂) L3分H5分～

捏上温度 24℃

フロアタイム 20分

リタード 冷蔵で、オーバーナイトリタード

成形

- 1) 生地厚6mm、生地幅250mmで取れるようにシーターで伸ばす
- 2) チーズクリームフィリングを3列に絞る
- 3) ビネガーレーズンを生地全体にのせる
- 4) ロールアップし、カット幅35mmでカット(生地70g)
- 5) ロール巻生地の終わり約30mmを底に入れ込む
- 6) 表面(ロール断面)にレーズンクランブルをのせる
- 7) 直径100mmのセルクルに入れてホイロへ

ホイロ条件/時間 [温度38℃/湿度75%] 60分

焼成温度/時間 [上火：190℃/下火：185℃] 12分～

冷却後、コーティンググレースをかける

#### ●ビネガーレーズン

- 1) 材料を全て均一になるように混ぜる
- 2) 一晚、冷蔵庫で馴染ませる

#### ●レーズンクランブル

- 1) マーガリンとグラニュー糖を合わせ、ホイップする
- 2) カリフォルニア・レーズンペーストを入れて混ぜる
- 3) 強力粉、薄力粉、全粒粉、アーモンドパウダー、食塩を入れて混ぜる