

California Raisin Special Prize

オールスクラッチ製品部門

カリフォルニア・レーズン特別賞

■エキゾチック・レーズン / Exotic Raisins

■吉田 賢治 / Kenji Yoshida

■ボンバドウル アソシエ
Pompadour Associe

材 料

●折り込みブリオッシュ生地配合:%
 強力粉……………100
 グラニュー糖……………10
 食塩……………2
 パン酵母(セミドライ)……………1.8
 全卵……………40
 牛乳……………20
 吸水……………8
 カリフォルニア・レーズンペースト…15

折り込み用無塩バター……………50
 塗り玉……………適宜

●漬け込みレーズン:%
 カリフォルニア・レーズン…100
 パッションフルーツピューレ…5
 オレンジリキュール……………5

ガナッシュ:%
 生クリーム……………100
 パッションフルーツピューレ…60
 マンゴーピューレ……………40
 ビターチョコレート……………190
 全卵……………150
 卵黄……………40
 無塩バター……………90

●キャラメル:%
 グラニュー糖……………100
 生クリーム……………100
 無塩バター……………40
 食塩……………2

●飾り用スティック:1個あたり
 折り込みブリオッシュ生地…1g
 (2番生地)
 コーティング用チョコレート…1g

●仕上げ材料:1個あたり
 粉糖……………適量
 キャラメル……………3g
 ローストアーモンド(刻み)…1g
 ピスタチオ(刻み)……………0.5g
 漬け込みレーズン……………3g

工 程

●折り込みブリオッシュ生地
 ミキシング L3分M4分↓(レーズンペースト) L2分M3分
 捏上温度 26℃
 発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 50分パンチ後、冷凍-5℃でオーバーナイト
 折り込み 4つ折り×2回
 成形 1) 下生地を厚さ1.5mmに伸ばして休ませた後、10cmセルフで抜く
 2) 上生地を幅23cm厚さ4mmに伸ばして休ませた後、30gにカットする
 3) 下生地に卵を塗り、上生地を輪にしてのせる
 4) 下生地の縁を上生地に密着させる
 5) 9cm角の焼型に入れ、漬け込みレーズン25gを敷く
 6) 折り込みブリオッシュ生地の2番生地を5mm角にカットして8gのせる
 ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 70分
 焼成前処理 ガナッシュ15gを絞る
 焼成温度/時間 [上火:180℃/下火:180℃] 17分
 仕上げ/飾り 1) 粗熱が取れたら、生地の縁に粉糖をかける
 2) 中心にキャラメルを絞る
 3) ローストした刻みアーモンドとピスタチオをのせる
 4) 漬け込みレーズンをのせる
 5) 飾り用スティックをのせる

●漬け込みレーズン
 水洗いしたカリフォルニア・レーズンにパッションフルーツピューレとオレンジリキュールを合わせて3日間漬け込む

●ガナッシュ
 1) 生クリーム、パッションフルーツピューレ、マンゴーピューレを鍋に入れ、沸騰寸前まで加熱する
 2) ビターチョコレートを入れ、攪拌する
 3) 全卵、卵黄を入れ、攪拌する
 4) 無塩バターを加え、攪拌する
 5) 氷水にあてて冷ます

●キャラメル
 1) 鍋にグラニュー糖を入れ加熱する
 2) キャラメル色になったら、80℃に温めた生クリームを加える
 3) 無塩バター、食塩を加え、攪拌する

●飾り用スティック
 1) 折り込みブリオッシュ生地(2番生地)をひとまとめにして生地厚2mmに伸ばして休ませる
 2) 抜き型で抜き、形を整える
 3) 天板に並べ、上にベーキングシートと天板を重ねる
 4) 200℃のオーブンで8分焼成
 5) コーティング用チョコレートを全体につける
 6) 半分にカットする