

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

Wholesale Products Category
量販製品部門

■フロマージュレーズンショコラ
Fromage Raisin Chocolate
■長谷川 美里 / Misato Hasegawa
■敷島製パン / Pasco Shikishima



材料

●生地:%
強力粉……………100
上白糖……………9
ショートニング……………8
機能性油脂……………2
脱脂粉乳……………1
生イースト:冷蔵……………3
食塩……………1.7
乳化剤……………0.3
イーストフード……………0.1
乾燥全卵……………0.05
改良剤……………0.2
ココアパウダー……………2
チョコソース(市販品)……………2
発酵風味液(市販品)……………2
チップ状マーガリン……………10
吸水……………57

折り込み用コンパウンド
マーガリン(対生地)……………25

●レーズン前処理:%
カリフォルニア・レーズン……………100
ラム酒……………10

●レーズン仕掛:%
チーズクリーム(市販品)……………15
カリフォルニア・レーズン……………50
チョコチップ……………10

●仕上げ:1個あたり
つやジャム(市販品)……………3g

●塗り玉:%
全卵……………100
牛乳……………15
食塩……………2

工程

●生地
ミキシング L3分H2分↓(ショートニング,機能性油脂) L3分H6分
↓(チップ状マーガリン) L1分
捏上温度 24℃ ±0.5℃
フロアタイム [温度24℃/湿度75%] 20分
リタード 冷蔵3℃でオーバーナイト
折り込み 計24層
4つ折り1回、3つ折り1回後30分リタードで休ませる
2つ折り1回後30分リタードで休ませる
成形 生地厚5mm、生地幅145mm、カット幅60mm
生地重量 55g
ホイロ条件時間 [温度36℃/湿度75%] 55分
ホイロ後、塗り玉を塗る
焼成前処理 レーズン仕掛40gを平口金(30×10mm)で1本絞る
焼成温度/時間 [上火:210℃/下火:195℃] 14分
仕上げ つやジャム3gを塗る

●レーズン前処理
カリフォルニア・レーズンとラム酒を合わせ、一晚寝かせて味を馴染ませる

●レーズン仕掛
ビーターを使用し、均一になるまで混ぜる

●塗り玉
1) ボウルで均一になるまで混ぜる
2) 割卵を使う場合は濾す