

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

Wholesale Products Category

量販製品部門

- オレンジ香るショコラゼラン
Orange Flavored Chocolate Raisin
- 太田 雅人 / Masato Ota
- タワーベーカリー / TOWER BAKERY



材料

●生地: %

強力粉	77
薄力粉	20
ブラックココアパウダー	3
グラニュー糖	10
食塩	1.8
生イースト	4
生地改良剤	0.3
制菌剤	0.3
モルト	0.3
マーガリン	10
吸水	52
チップマーガリン	60

●折り込み材料: %

フラワーペーストシート(チョコ)	50
漬け込みレーズン	50

●漬け込みレーズン: %

カリフォルニア・レーズン	100
シロップ漬けオレンジピール	20
グランマニエ	10

●シロップ: %

グラニュー糖	100
水	100
グランマニエ	10

●二次加工材料: 1個あたり

シロップ	4g
ホワイトチョココーティング	12g
シロップ漬けオレンジピール	1.5g

工程

●生地

ミキシング	L5分M15分↓(チップマーガリン) L1分
捏上温度	19℃ ±1℃
フロアタイム	[温度22℃/湿度70%] 20分
折り込み/成形	生地にフラワーペーストシート、漬け込みレーズンを広げて包み、4つ折り1回、2つ折り2回
リタード	冷凍-35℃ 10分
カット	幅30mm×奥行80mm生地厚30mm: 80g
凍結	冷凍-35℃ 40分
保存	冷凍-25℃
パンニング	平天板にスクエア形状アルミ型(90mm角×高さ50mm)を6個セット

離型油塗布後、冷凍生地を中央に1個ずつ置く

[温度22℃/湿度70%] 150分

ホイロ条件/時間 [温度35℃/湿度75%] 60分

焼成温度/時間 [上火:200℃/下火:210℃] 18~20分

焼成後、すぐに型から外し、シロップを塗布

放冷 室温 30分

二次加工

- 1) ホワイトチョココーティング12gを生地半分にどぶ付けする
- 2) チョコと生地の境目にシロップ漬けオレンジピールを飾る

●漬け込みレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを30℃の水で洗い、水気を切る
- 2) 1)とシロップ漬けオレンジピール、グランマニエを混ぜ合わせる
- 3) 1日に一度以上混ぜる 漬け込み3日以上で使用可能

●シロップ

- 1) グラニュー糖と水を鍋に入れ、よく攪拌し、火にかける
- 2) 沸騰後火を止めて、グランマニエを入れる
- 3) 30℃以下まで放冷後、使用可能