

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

All Scratch Products Category

オールスクラッチ製品部門

■色彩レーズン～バニラの香りと共に～
Colorful Raisin, with the Scent of Vanilla

■傍島 加織 / Kaori Sobajima

■カモベーカリー / Kamo bakery



＜材料＞

●生地: %

強力粉	80
フランスパン専用粉	20
パン酵母(セミドライ)	1.2
グラニュー糖	10
塩	1.8
加糖卵黄	12.5
生クリーム(乳脂肪分35%)	10
コンデンスミルク	38
牛乳	54
バニラペースト	1.5
無塩発酵バター	20

●ピスタチオ生地: %

白生地	100
ピスタチオプラリネペースト	10

●成形材料: 1個あたり

バニララムレーズン①	26g
バニララムレーズン②	20g
白ワイン漬パイナップル	8g
白ワイン漬アプリコット	8g
フランスパン専用粉	2g

●バニララムレーズン: %

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
バニラペースト	5

●白ワイン漬パイナップル: %

ドライパイナップル	100
白ワイン	10

●白ワイン漬アプリコット: %

ドライアプリコット	100
白ワイン	10

＜工程＞

●本捏

ミキシング	L5分H3分↓(バター) L3分H1分
捏上温度	25℃

捏ね上げ後、ピスタチオプラリネペーストを練り込む
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 70分パンチ20分後
冷凍-5℃でオーバーナイト

分割重量	白生地: 40g ピスタチオ生地: 40g 皮用白生地: 20g
------	--

成形

- 1) 20cm×7cmに伸ばしたピスタチオ生地にバニララムレーズン①を散らす
- 2) 20cm×7cmに伸ばした白生地を重ねる
- 3) バニララムレーズン②、白ワイン漬パイナップル、白ワイン漬アプリコットを散らして巻く(長さ10cm)
- 4) 皮生地を伸ばして、巻いた3)の生地に被せる
- 5) 表面にフランスパン専用粉をつけ、天板にのせ、クーブを9本入れる

ホイロ条件/時間	[温度28℃/湿度 75%] 90分
焼成温度/時間	[上火: 180℃/下火: 180℃] スチーム 18分

●バニララムレーズン

- 1) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンにラム酒とバニラペーストを混ぜ合わせる
- 2) 冷蔵5℃で2日間漬け込む

●白ワイン漬パイナップル/白ワイン漬アプリコット

- 1) ドライパイナップルとドライアプリコットは5mm角にカットする
- 2) それぞれを白ワインと合わせる
- 3) 冷蔵5℃で2日間漬け込む