

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

All Scratch Products Category
オールスクラッチ製品部門

■レーズンの宝箱 〜スパイスをつめ込んで〜
Raisin Treasure Chest, Stuffed with Spices

■永田 輝 / Hikaru Nagata

■モロパン / MOROPIAN



材料

●ブリオッシュ生地:%

強力粉	100
パン酵母	3.5
食塩	2
上白糖	10
全卵	30
卵黄	10
牛乳	35
無塩バター	50
ココア	2
シナモン	0.5
ジンジャー	0.5
クローブ	0.1
カルダモン	0.25
スターアニス	0.2
牛乳	6

●スパイスクッキー生地:%

薄力粉	100
無塩バター	71
粉糖	61
全卵	51
アーモンドパウダー	43
ヘーゼルナッツパウダー	14
ココア	12
シナモン	1
ナツメグ	0.5
クローブ	0.5
ベーキングパウダー	2.1
食塩	1

●成形/仕上げ材料:1個あたり

自家製レーズンペースト	55g
レーズンレモン	30g
スパイスクッキー生地	65g

●飾り材料:1個あたり

レーズンレモン	5g
粉糖	1g

●レーズンの漬け込み:%

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10

●自家製レーズンペースト:%

レーズンの漬け込み	100
りんごジュース	35

●レーズンレモン:%

レーズンの漬け込み	100
レモンピール	20

工程

●ブリオッシュ生地

- ミキシング L3分(オートリーズ15分) ↓ (塩,パン酵母) L7分H1分
↓ (バター) L3分H1分 ↓ (ココア,スパイス類,牛乳) L3分
- 捏上温度 24℃
- 分割重量 ① 600g×3
② 700g×1
- 発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 60分パンチ30分
- 成形 1) 生地を休ませながら①を22cm×75cmに、②を22cm×88cmに伸ばす
厚みは両方とも2.5mm
2) 両生地とも縦幅11cmになるように2等分にカットする
3) ①にレーズンペースト87g、②にレーズンペースト100gを全面に塗る
4) ①にレーズンレモン105g、②にレーズンレモン120gを散らし棒状に巻く
5) 閉じ目を沿って2等分にカットする
6) 切れ目が上になるように2つ編みにする
7) 1個140gになるようにカット
8) シリコン型(9.8cm角)に合わせ、3等分にカットして並べてホイロ
- ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 90分
- 焼成前処理 1) レーズンペースト30gを全面に塗り広げる
2) スパイスクッキー生地を星口金(8-6)の絞り袋に入れ、斜めに5本交差させて上に4本絞る 計65g
- 焼成温度/時間 コンベクションオープン使用 [155℃] 25分+3分
- 仕上げ 焼成後、周りに粉糖をかけ、真ん中にレーズンレモン5gを飾る

●スパイスクッキー生地 ※無塩バターと全卵は室温に戻しておく

- 1) 無塩バターをポマード状になるまでミキシングする
- 2) 篩った粉糖と塩を加え、すり混ぜる
- 3) 全卵を少しずつ加え混ぜる
- 4) 粉類を全て合わせて篩ってからミキサーボウルに入れ、ゴムベラでさっくりあわせる
- 5) 絞りやすいように室温に出しておく

●レーズンの漬け込み

- 1) カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いする
- 2) 天板に重ならないように平らに並べる
- 3) コンベクションオープンに入れ、90℃風速1で10分、スチームを1分間隔で5回ほど入れる
- 4) 熱がとれたら、10%のラム酒と合わせる
- 5) 1週間以上、毎日混ぜながら漬け込む

●自家製レーズンペースト

レーズンの漬け込みとりんごジュースをフードプロセッサーに入れ、少し粒感が残るくらいまでかける

●レーズンレモン

レーズンの漬け込みとレモンを混ぜ合わせる