

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

All Scratch Products Category

オールスクラッチ製品部門

■抹茶ショコラレザン
Matcha Chocolate Raisin
■小林 優太 / Yuta Kobayashi
■ドンク / Donq



材料

●元生地:%
フランスパン専用粉.....100
食塩.....2
上白糖.....7.5
パン酵母(生).....3
牛乳.....35
全卵.....30
加糖卵黄.....12.5
無塩バター.....30

●ココア生地:%
ココアパウダー.....3.7
吸水.....3.7

●抹茶生地:%
抹茶パウダー.....1.2
吸水.....1.2

折り込み用バター.....12

●成形時の材料
抹茶アーモンドクリーム.....10g
チョコチップ.....8g
赤ワイン漬けレーズン.....30g

●仕上げ時の材料:1個あたり
赤ワイン漬けレーズン.....1g
粉糖.....0.2g

●赤ワイン漬けレーズン:%
カリフォルニア・レーズン...100
赤ワイン.....20

●抹茶アーモンドクリーム:%
粉糖.....100
無塩バター.....100
全卵.....100
アーモンドパウダー.....100
薄力粉.....10
抹茶リキュール.....5
抹茶パウダー.....14

●ココアクランブル:%
薄力粉.....90
ココアパウダー.....10
上白糖.....100
無塩バター.....70

●シロップ:%
上白糖.....135
水.....100

工程

●ココア生地 / 抹茶生地

ミキシング

L8分H2分↓(無塩バター) L2分H2分↑(取り分け:1650g/550g)

ココア生地:↓(ココアパウダー,水) L2分H30秒

抹茶生地:↓(抹茶パウダー,水) L2分H30秒

捏上温度

23℃

発酵条件/時間

[温度28℃/湿度75%] 60分パンチ30分後、冷蔵5℃でオーバーナイト

分割重量

50g(ココア生地)

折り込み

4つ折り2回(抹茶生地)

成形

(抹茶生地)

1) 最終生地厚実寸1cm幅12cmの帯状にする

2) 1個5gにカットし、断面を上にする

(ココア生地)

3) 縦16cm横12cmに伸ばす

4) 手前と奥の両方に抹茶アーモンドクリーム5gずつを塗る

5) その上にチョコチップ4gと赤ワイン漬けレーズン15gずつを散りばめる

6) 両側から巻き、長さ15cmに整え、抹茶生地3本を左端に巻く

7) 高さ3.5cmの三日月型に入れる

ホイロ条件/時間

[温度28℃/湿度75%] 90分

焼成前処理

ココアクランブル6gをのせる

焼成温度/時間

[上火:180℃/下火:220℃] 15分

仕上げ

1) 焼き上がり直後にシロップ3gを塗り、赤ワイン漬けレーズン2粒飾る

2) 冷めたら粉糖を振る

●赤ワイン漬けレーズン

1) カリフォルニア・レーズンを水で洗い、赤ワインに漬ける

2) 2日目から使用可能

●抹茶アーモンドクリーム

1) 粉糖と無塩バターを卓上ミキサーで混ぜる

2) 全卵を数回に分けて入れる

3) アーモンドパウダーと薄力粉をざっくり混ぜる

4) 抹茶リキュール、抹茶パウダーを混ぜる

●ココアクランブル

1) 全ての材料を混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やす

2) 冷えたらザルで濾す 冷凍庫で保管する

●シロップ

上白糖、水を火にかけ、沸騰したら火からおろす