

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

■シグモイドオブレーズン
Sigmoid of Raisins
■鈴木 拓也 / Takuya Suzuki
■ホテルグランヴィア京都
Hotel Granvia Kyoto



材料

●ブリオッシュ生地:%

強力粉……………100
グラニュー糖……………12
塩……………2
パン酵母……………4
卵黄……………32
牛乳……………35
無塩バター……………25

●折り込み生地:%

ブリオッシュ生地……………100
折り込み用バター……………40

●ビーツ生地:%

ブリオッシュ生地……………100
粉糖……………12
ビーツパウダー……………6
無塩バター……………4
ぶどう100%果汁……………1
強力粉……………1

●レーズン生地:%

ブリオッシュ生地……………100
前処理レーズンペースト…20

●前処理レーズン:%

カリフォルニア・レーズン…100
紅茶リキュール……………40
蜂蜜……………25
紅茶:アールグレイ……………4
レモンガラス……………3
ジンジャーパウダー……………1.25
オールスパイスパウダー…1
ナツメグパウダー……………1

●レモン餡フィリング:%

レモンカード……………100
白餡……………67
クリームチーズ……………34

●レモンカード

全卵……………100g
グラニュー糖……………100g
無塩バター……………100g
レモン果汁……………80g
レモン皮……………30g

●仕上げシロップ

グラニュー糖……………75g
水……………50g

●仕上げ/飾り:1個あたり

レモン皮……………1g
粉糖……………3g

工程

●ブリオッシュ生地

ミキシング L12分↓(無塩バター) L12分ML30秒
捏上温度 19℃
フロアタイム 常温25℃ 80分後、冷蔵庫でオーバーナイト
生地取分け 3つの生地に取り分ける
折り込み生地用:750g
ビーツ生地用:300g
レーズン生地用:1,000g

●折り込み生地

折り込み

- 1) 4つ折り×1回後、20分冷蔵庫で休ませる
- 2) 3つ折り×1回後、20分休ませる
- 3) ビーツ生地に貼り合わせる
- 4) 生地厚最終4.5mm、冷やし固め、クラフトナイフで39cm×0.6mmにカット

ビーツ生地

- 1) 粉糖、ビーツパウダー、無塩バター、ぶどう100%果汁、強力粉を混ぜ、ペースト状にする
- 2) ブリオッシュ生地に1)を加え、ミキサーで混ぜる (ML2分)

レーズン生地

- 細かく刻んだ前処理レーズンとブリオッシュ生地にミキサーで混ぜる (ML2分)
- レーズン生地:30g×2個

分割重量

成形/組み立て

- 1) レーズン生地30gを麺棒で丸く伸ばす
- 2) 前処理レーズン25gのをせ、レモンフィリング1個のをせる
- 3) レーズン生地30gを被せ、ハサミで2本切り込みを入れる
- 4) ビーツ生地を貼り合わせた折り込み生地を2本重ねて水で霧吹きし、S字に折り曲げながら、レーズン生地に被せていく
- 5) 10cmのシリコンカップに入れ、S字の赤色部分に前処理レーズン3粒入れる

ホイロ条件/時間

焼成温度/時間

仕上げ/飾り

[温度28℃/湿度75%] 80分
[上火:210℃/下火:180℃] 18分

- 1) シリコンカップから取り、すぐに熱い仕上げシロップを塗り、更に1分焼成
- 2) 前処理レーズン4粒のをせ、仕上げシロップを塗る
- 3) 仕上げ用レモン皮のをせ、粉糖を振る

●前処理レーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、15分蒸す
- 2) 蒸したレーズンにパウダー類を混ぜ合わせる
- 3) 鍋に紅茶リキュール、蜂蜜、ティーバッグを入れたレモンガラス、紅茶を入れ、レーズンと一緒に炊き込む
- 4) 冷蔵庫で3日間漬込む

●前処理レーズンペースト

前処理レーズンを包丁で細かく刻む

●レモンカード

※レモン3個分をレモン果汁とレモン皮に分け、2個分のレモン皮を擦り下ろす もう1個は仕上げ用に使用する

- 1) 全卵とグラニュー糖を混ぜ、レモン果汁を加える
- 2) 鍋に濾しながら移し、擦り下ろしたレモン皮、バターを入れて炊く

●レモン餡フィリング

- 1) クリームチーズはあらかじめ柔らかくしておく
- 2) クリームチーズと白餡を混ぜてから、レモンカードを混ぜる
- 3) 絞り袋で1個30gに絞り、冷凍庫で冷やし固める

●仕上げシロップ

鍋に材料を入れ火にかけてシロップを作る

●仕上げ/飾り

- 1) レモン皮を1cm幅にカットしてシロップに浸す
- 2) 浸したレモン皮に粉糖を振り、乾燥焼きする