

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

■メープル香る じゅわっとラムレーズンパンケーキ蒸し
Steamed Pancakes with Maple Scent and
Dripping Rum Raisins

■服部 優希 / Yuki Hattori

■フジパン / Fuji Baking



材 料

●蒸し生地:g

- ① 上白糖 160
- ① 脱脂粉乳 10
- ① 液糖 30
- ① 液全卵 30
- ② 濃縮乳 35
- ② 液状油脂 30
- ③ 液全卵 60
- ④ 強力粉 80
- ④ 加工澱粉 20
- ④ ベーキングパウダー 7
- ⑤ メープル強化シロップ 4
- ⑤ 液状油脂 30

●ラム酒漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン ... 100

ラム酒 30

グラニュー糖 24

●仕上げ材料

マーガリン 5g

工 程

●蒸し生地 ※ホイッパー使用

- 1) ①の材料を混ぜ合わせる
- 2) ②の材料を加え、混ぜ合わせる
- 3) ③の材料を加え、混ぜ合わせる
- 4) ④の材料を加え、混ぜ合わせる
- 5) ⑤の材料を加え、混ぜ合わせる ... 高速10秒中低速1分
※最終比重1.0
- 6) ラム酒漬けレーズン10gを直径55mm×H25mmの内シリコン付きグラシuncップに敷く
- 7) 6)の上に蒸し生地45gを分注する
- 8) 92℃～96℃の蒸し器で、15分間蒸す
- 9) 冷めたら、生地表面を天焼きする
- 10) マーガリン5g注入する

●漬け込みレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗いほぐす
- 2) 鍋にカリフォルニア・レーズン、グラニュー糖、ラム酒を入れて弱火にかける
- 3) グラニュー糖が溶けたら火を止めて、一晩おく