

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

Wholesale Products Category
量販製品部門

■マイハニー&マスタードレーズン
My Honey & Mustard Raisin

■金城 絵美佳 / Emika Kinjo

■ぐしけん / Gushiken



材 料

●湯種:%

強力粉	100
液糖	8.7
グラニュー糖	8.7
サラダ油	2.5
吸水	90

●本捏生地:%

強力粉	80
フランスパン専用粉	20
グラニュー糖	15
塩	1.4
マーガリン	8
機能性油脂	4
生イースト	4
全卵	5
制菌剤	0.4
乳化剤	0.3
脱脂粉乳	2
増粘剤	0.2
生地改良剤	0.2
湯種	12
還元水飴	5
液体塩麹	2
吸水	57

●漬け込みレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
シークワーサー果汁	15

●ハニーマスタードレーズン:%

漬け込みレーズン	100
ハニーマスタード	25

●チーズハニーレーズン:%

漬け込みレーズン	100
クリームチーズ	50
蜂蜜	30

●ベーコン仕掛け:%

ベーコン	100
蜂蜜	10

工 程

●湯種

ミキシング L2分↓(お湯)L2分 ※90℃以上のお湯を使用
一晩冷蔵庫で冷やしておく

●本捏

ミキシング L3分H9分↓(マーガリン, 機能性油脂)L2分H2分
捏上温度 26℃
発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 45分
分割重量 60g 冷蔵3℃で60分休ませる
成形 1) ガス抜きし、生地を直径9cmに伸ばす
2) ハニーマスタードレーズン20gを包餡する
3) 縦じ目を上にして、スケッパーで真ん中3/4をカットする
4) カット面が上にくるように馬蹄成形し、直径9cmの焼型に入れる
ホイロ条件/時間 [温度38℃/湿度80%] 45分
焼成前処理 1) チーズハニーレーズン10gを生地中央に注入する
2) ベーコン仕掛け5gをのせる
焼成温度/時間 [上火:185℃/下火:178℃] 11~12分

●漬け込みレーズン

1) カリフォルニア・レーズンとシークワーサー果汁をよく混ぜ合わせ、2日以上寝かせる
2) 1日1回は全体を混ぜる

●ハニーマスタードレーズン

均一になるように混ぜ合わせる

●チーズハニーレーズン

1) クリームチーズと蜂蜜を滑らかになるまで混ぜる
2) 漬け込みレーズンを加えて混ぜ合わせる

●ベーコン仕掛け

均一になるように混ぜ合わせる