

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

■大人のご褒美 キャラメル&ラムレーズン
Treat for Myself - Caramel & Rum Raisin
■尾勢 友伊 / Yui Ose
■YKベーキングカンパニー / YK Baking Company



材 料

●本捏生地:%

強力粉	100
冷蔵イースト	3.5
イーストフード	0.12
乳化剤	0.3
塩	1.7
乾燥全卵	1.25
脱脂粉乳	1
液糖	20
マーガリン	8
吸水	54

折込油脂(対生地) 50

●処理ラムレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	3

●キャラメルレーズンダマンド:%

薄力粉	100
グラニュー糖	75
マーガリン	70
全卵	75
処理ラムレーズン	100
アーモンドパウダー	40
パールシュガー	40
キャラメルソース	5

●フィリング(1個あたり)

キャラメルフラワーペースト	25g
---------------	-----

●トッピング(1個あたり)

ローストアーモンド8割	1.5g
-------------	------

工 程

●本捏

ミキシング	L3分H3分↓(マーガリン)L3分H4分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	〔温度28℃/湿度75%〕 40分
リタード	冷蔵3~5℃で12時間
折り込み	3つ折り2回、60分休ませ、4つ折り1回
成形	1) リバースシーターで生地厚4mmに伸ばす 2) 110mm×110mmにカット(60g/個) 3) 中央にキャラメルフラワーペースト25gを絞る 4) 処理ラムレーズン8gをのせる 5) 生地を座布団成形する
ホイロ条件/時間	〔温度35℃/湿度75%〕 60分
焼成前処理	1) 中央にキャラメルレーズンダマンド20gを絞る 2) ローストアーモンド8割1.5gをトッピング
焼成温度/時間	〔上火:195℃/下火:200℃〕 18分

●処理ラムレーズン

カリフォルニア・レーズンとラム酒を混ぜ合わせ、一晚漬け込む

●キャラメルレーズンダマンド

- 1) マーガリンとグラニュー糖を混ぜる
- 2) 1)に全卵とキャラメルソースを混ぜ合わせる
- 3) 2)に篩った薄力粉とアーモンドパウダーを加え、混ぜ合わせる
- 4) 3)に処理ラムレーズンとパールシュガーを加え、均一になるまで混ぜ合わせる