

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

■Brioche 富士桜
Brioche Fuji Cherry Blossoms
■谷口 弘樹 / Hiroki Taniguchi
■ブランジェリー タニグチ / Boulangerie Taniguchi



材 料

●本捏生地:%

強力粉	100
三温糖	12
塩	1.6
生イースト	1.8
全卵	20
牛乳	30
吸水	10
ヨーグルト	10
蜂蜜	4
無塩バター	10
加水:パシナージュ	10

ベーカリー用冷凍よもぎ	5
桜レーズン	30
富士レーズン	10
漬け込みクランベリー	10
大納言かのこ	10

●成形材料(1個あたり)

マカロン	90g
スライスアーモンド	10g
粉糖	5g

●仕上げ材料(1個あたり)

フランボワーズヌートル	10g
フランボワーズチョコレート	10g
フリーズドライ桜	1g
ブードルデコール	1g

●桜レーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
桜リキュール	20
追いリキュール	20
フリーズドライ桜	0.2

●富士レーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
日本酒:特別純米	20

●漬け込みクランベリー:%

ドライクランベリー	100
キルシュ酒	20

●マカロン:%

アーモンドパウダー	100
粉糖	100
卵白	70

●フランボワーズヌートル:%

ナパージュヌートル	100
フランボワーズビュレ	20

●フリーズドライ桜

桜の花塩漬け	100g
--------	------

工 程

●本捏

無塩バター、加水以外はオールイン

ミキシング

L6分H4分↓(無塩バター、加水)L3分H2分

捏ね上げ後、常温に戻したよもぎを練り込む

桜レーズン、富士レーズン、漬け込みクランベリー、

大納言かのこを手で混ぜ込む

捏上温度

26℃

発酵条件/時間

[温度27℃/湿度75%] 60分パンチ30分

分割重量

200g×2個

ベンチタイム

15分

成形

各生地を16cmにバケット成形し

17cm×8.5cm×高8cmの型に入れてホイロ

ホイロ条件/時間

[温度27℃/湿度75%] 60分~

焼成前処理

1) マカロン90gを全体に絞り、粉糖2.5gを全体にふるう

2) スライスアーモンド10gを全体にトッピングし、

再び粉糖2.5gを全体にふるう

焼成温度/時間

[上火:180℃/下火:180℃] 40分

仕上げ

1) 焼成後、フランボワーズヌートルをスライスアーモンドに塗り、桜の花に見立てる

2) フリーズドライ桜と削ったフランボワーズチョコレートをトッピング

3) 薄っすらと全体に粉糖をふる

●桜レーズン

1) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンと桜リキュールを鍋に入れて火にかけ、レーズンをふくらさせる

2) 冷蔵5℃で一晩寝かせる、追いリキュールとフリーズドライ桜を加える

3) 再び、冷蔵5℃で一晩寝かせる

●富士レーズン

1) 水洗いしたカリフォルニア・レーズンと日本酒を鍋に入れて火にかけ、レーズンをふくらさせる

2) 冷蔵5℃で一晩寝かせる

●漬け込みクランベリー

1) ドライクランベリーとキルシュ酒を鍋に入れて火にかけ、クランベリーを戻す

2) 冷蔵5℃で一晩寝かせる

●マカロン

1) アーモンドパウダーと粉糖をボウルに入れ、よく混ぜ合わせる

2) 卵白を加え、均一に混ぜ合わせる

●フランボワーズヌートル

1) ナパージュヌートルとフランボワーズビュレを均一に混ぜ合わせる

2) 使用直前に温める

●フリーズドライ桜

1) 桜の花塩漬けを水でよく洗い、塩を落とす

2) 水分をよく拭き取り、耐熱容器に入れ、フードラップをせずに電子レンジ600Wで3分加熱