

California Raisin Excellence Prize  
カリフォルニア・レーズン優秀賞

Educational Institution Category  
育成機関部門

■パン・オ・シシリー・レザン  
Pain au Sicily Raisin  
■平岡 幸二郎 / Kojiro Hiraoka  
■日本菓子専門学校 / Japan Cake & Confection College



材 料

●クロワッサン生地:%

フランスパン専用粉…………… 100  
インスタントドライイースト …… 1.1  
モルト …………… 0.5  
塩…………… 2  
上白糖…………… 7  
脱脂粉乳…………… 3  
無塩バター…………… 5  
吸水…………… 58

折り込みバター …………… 50

●ピスタチオダイヤモンドクリーム

無塩バター…………… 50g  
グラニュー糖…………… 50g  
全卵…………… 50g  
アーモンドパウダー…………… 15g  
粉末ピスタチオ…………… 25g  
薄力粉…………… 10g  
ピスタチオペースト…………… 20g  
刻みピスタチオ…………… 15g

●漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン …… 130g  
グラニュー糖…………… 7g  
オレンジリキュール…………… 13g  
水…………… 30g

●成形材料

マカダミアナッツ…………… 50g

●トッピング

ピスタチオチョコ…………… 適量  
刻みピスタチオ…………… 適量  
ピスタチオ(ロースト)…………… 適量  
カットレモン…………… 適量

●ピスタチオチョコ

パータグラッセ…………… 適量  
ピスタチオペースト…………… 適量

工 程

●クロワッサン生地

ミキシング L8分  
捏上温度 24℃  
発酵条件/時間 (温度27℃/湿度75%) 60分後、冷凍-5℃で一晩おく  
折り込み ※生地と折り込みバターを同じ硬さに調節  
成形 1) 生地を2.5mm厚に伸ばし、16cm×22cm(260g)にカットする  
2) ピスタチオダイヤモンドクリーム200g、漬け込みレーズン180g、マカダミアナッツ50gをのせる  
3) 4cm×22cmずつにカットし4本作る  
4) 1本は渦巻状に成形、15cmのトルテ型の中心におく  
5) 残り3本は1本ずつ順番につなげて巻いていく

ホイロ条件/時間 (温度28℃/湿度80%) 100分  
焼成温度/時間 (上火:200℃/下火:200℃) 35分  
型から外し、ダンパーを開けて 5~10分

仕上げ

1) 冷却後、ピスタチオチョコを上部表面にだけ付け、刻みピスタチオを周りに付ける  
2) デコレーションにピスタチオチョコで線を引く  
3) カットレモン、ピスタチオで飾り付ける

●漬け込み漬けレーズン

1) カリフォルニア・レーズンを熱湯で1分ほど洗い、湯切りする  
2) 水にグラニュー糖を溶かし、オレンジリキュールを入れ、一晩漬け込む

●ピスタチオチョコ

1) パータグラッセ(ホワイト)を湯煎で溶かす  
2) ピスタチオペーストを混ぜる