

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

Retail Products Category
リテイル商品部門

■Galette raisin

■伊藤 博文 / Hirofumi Ito

■六曜舎 コーナーポケット /
Rokuyosha, Corner Pocket



材料 / 配合

●ルヴァンリキッド:%

1日目 ライ麦粉…………… 100
お湯(40℃)…………… 120
モルト…………… 0.3

2日目 1日目の種…………… 100
強力粉(山梨県産)…………… 100
お湯(40℃)…………… 100
モルト…………… 0.3

3日目 2日目の種…………… 100
強力粉(山梨県産)…………… 100
お湯(40℃)…………… 100
モルト…………… 0.3

4日目以降、使用可能

●発酵パイ生地:%

強力粉…………… 50
ロースト全粒粉(山梨県産) …… 50
砂糖…………… 2
塩…………… 2
脱脂粉乳…………… 3
粉末モルト…………… 0.2
生イースト…………… 4
ルヴァンリキッド…………… 30
吸水…………… 55
ショートニング…………… 5
折り込みバター…………… 75

●成形材料:1台あたり

きな粉クリームダマンド …… 200g
黒蜜レーズン…………… 150g
求肥シート…………… 5枚
塗り卵黄…………… 適量
黒蜜…………… 適量

●きな粉クリームダマンド:%

きな粉(山梨県産)…………… 100
ローストアーモンドパウダー …… 50
無塩バター…………… 100
グラニュー糖…………… 100
全卵…………… 100
ラム酒…………… 10

●黒蜜レーズン:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
黒蜜…………… 15
粉寒天…………… 0.3

工程

●ルヴァンリキッド

1日目:材料をよく混ぜ27℃で24時間
2~3日目:前日の種に材料を混ぜ、27℃で24時間
4日目:ドロツとして、指ですくって垂れないぐらいで完成

●発酵パイ生地

ミキシング L5分ML2分
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 [常温] 60分でガス抜き
分割重量 ガス抜き後、1,500gにカットし、-5℃程度の冷凍庫でオーバーナイト
折り込み 4つ折り2回、冷凍庫で休ませる、4つ折り2回
成形 1) 生地厚2.5mmに伸ばし、23cmの丸に切り抜く
2) 冷凍庫で冷やし休ませる

3) 土台にきな粉クリームダマンドを200g絞る
4) 黒蜜レーズンを150g乗せる
5) 求肥シートを乗せ、生地の上下を90度回転させて被せる
6) 裏返して、ピケを入れ、周りにシクテする
7) 表面に戻し、卵黄を塗り、冷凍庫で休ませる
8) もう一度、卵黄を塗り、飾り模様(レイエ)を描く
ホイロ条件/時間 無し
焼成温度/時間 [上火:200℃/下火:200℃] 20分
→スペーサーを入れ、オープンシートを敷き、鉄板を乗せ、鉄板焼きにする
[上火:180℃/下火:180℃] 40分
焼成後、表面に黒蜜を塗り、2~3分焼く

●きな粉クリームダマンド

1) 常温に戻しておいたバターとグラニュー糖を混ぜる
2) 分離しないように全卵を少しずつ入れる
3) ローストアーモンドパウダーときな粉を混ぜる
4) ラム酒を入れる

●黒蜜レーズン

1) 80℃以上に温めた黒蜜に粉寒天を入れて混ぜ合わせる
2) お湯で洗ったカリフォルニア・レーズンに掛けてよく混ぜる
3) 電子レンジ(600w/2分)で温め、常温に置いておく
4) 粗熱が取れたら、冷蔵庫で保管し、2日間以上漬け込む