

California Raisin Grand Prize
カリフォルニア・レーズン大賞

The Wholesale Product Category
ホールセール商品部門(WS部門)

The 34th California Raisin Bakery New Product Development Contest
第34回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

Japanese-Style Raisin Danish ~Sa, Shi, Su, Se, So~
和のレーズンデニッシュ ~さ・し・す・せ・そ~



佐藤 月観 Tsukimi Sato
YK Baking Company Co., Ltd.
株式会社YKベーキングカンパニー



作品のテーマを<和とカリフォルニアとの融合>とし、日本の調味料“さ・し・す・せ・そ”を駆使し今までにない甘じょっぱさや香りを楽しんでいただける一品にしました。
レーズンを米こうじに漬け込み、レーズンの甘みとうま味を引き出しています。
ダイヤモンドには白味噌と三温糖を練りこみ深いコクを、練乳フラワーペーストに醤油とりんご酢を合わせ香ばさとフルーティーさを付与し、甘さのキレを良くしました。
生地には淡路島の藻塩を使い、まろやかな塩気にしています。
見た目は日本の国花である“菊”に見立て、花が咲いている様子を再現しました。
菊を模した見た目で、クリームを中に巻き込みしつとりと食べやすくなるように工夫しました。
日本とカリフォルニアの架け橋となる作品です。

材料／配合

●デニッシュ生地	(%)
強力粉	90
薄力粉	10
イースト	3.5
イーストフード	0.1
食塩(淡路の藻塩)	1.7
上白糖	0.1
練りこみ用マーガリン	10
乳化剤	1.0
吸水	54

●折り込み	(%)
シートマーガリン	50

●米麹漬けレーズン	
カリフォルニア・レーズン	100
水	8
米こうじ	10
米発酵風味料	10

●白あん味噌ダマンド	
薄力粉	100
マーガリン	120
上白糖	60
三温糖	60
液全卵	65
アーモンドプードル	40
バニラ香料	0.35
白あん	12
白味噌	12

●醤油入り練乳フラワーペースト	
練乳フラワーペースト	100
濃口醤油	8
りんご酢	1

●レーズン入り白あん味噌ダマンド	
米麹漬けレーズン	100
白あん味噌ダマンド	150

●焼成前トッピング材料	(1個あたり)
レーズン入り白あん味噌ダマンド	30g
醤油入り練乳フラワーペースト	8g
スライスアーモンド	2g

●焼成後トッピング材料	(1個あたり)
粉糖	1g

工程

- デニッシュ生地
- ミキシング L3H4↓(マーガリン) L3H3
- 捏上温度 24℃
- 発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 20分
- リタード リターダーで12時間休ませる(-2℃)
- 折り込み 3つ折り2回、リターダーで60分以上休ませ、4つ折り1回し60分以上休ませる

成形

- 1) リバースシーターで生地厚3mmに伸ばす
- 2) 80mm×180mmにカット(62g/個)
- 3) 180mmの方の両サイドに深さ2cmのベアクロを入れる
- 4) 中央に醤油入り練乳フラワーペースト8gとレーズン入り白あん味噌ダマンド15gを絞る
- 5) 生地を折り畳み、ベアクロが入っている方を上にして巻く

ホイロ条件/時間

[温度35℃/湿度75%] 60分

焼成前処理

- 1) レーズン入り白あん味噌ダマンド15gを絞る
 - 2) アーモンドスライス2gを中央にトッピング
- 焼成温度/時間 [上火195℃/下火205℃] 21分
- 仕上げ 冷却後、粉糖を1g全体的にトッピング

●米麹漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗い、水気を切る
- 2) 1)に米こうじと米発酵風味料を入れて混ぜ合わせ、一晚漬け込む
- レーズン入り白あん味噌ダマンド

- 1) マーガリンと上白糖、三温糖をしっかりと混ぜ合わせる
- 2) 1)に全卵を3回に分けて加え、混ぜ合わせる
- 3) 2)に白あん、白味噌、バニラ香料を加え、混ぜ合わせる
- 4) 3)に篩った薄力粉とアーモンドプードルを加え、さっくり混ぜる
- 5) 米麹漬けレーズンを加え均一になるまで混ぜ合わせる

●醤油入り練乳フラワーペースト

練乳フラワーペーストに濃口醤油とりんご酢を加え混ぜ合わせる