California Raisin Gold Prize
カリフォルニア･レーズン金賞

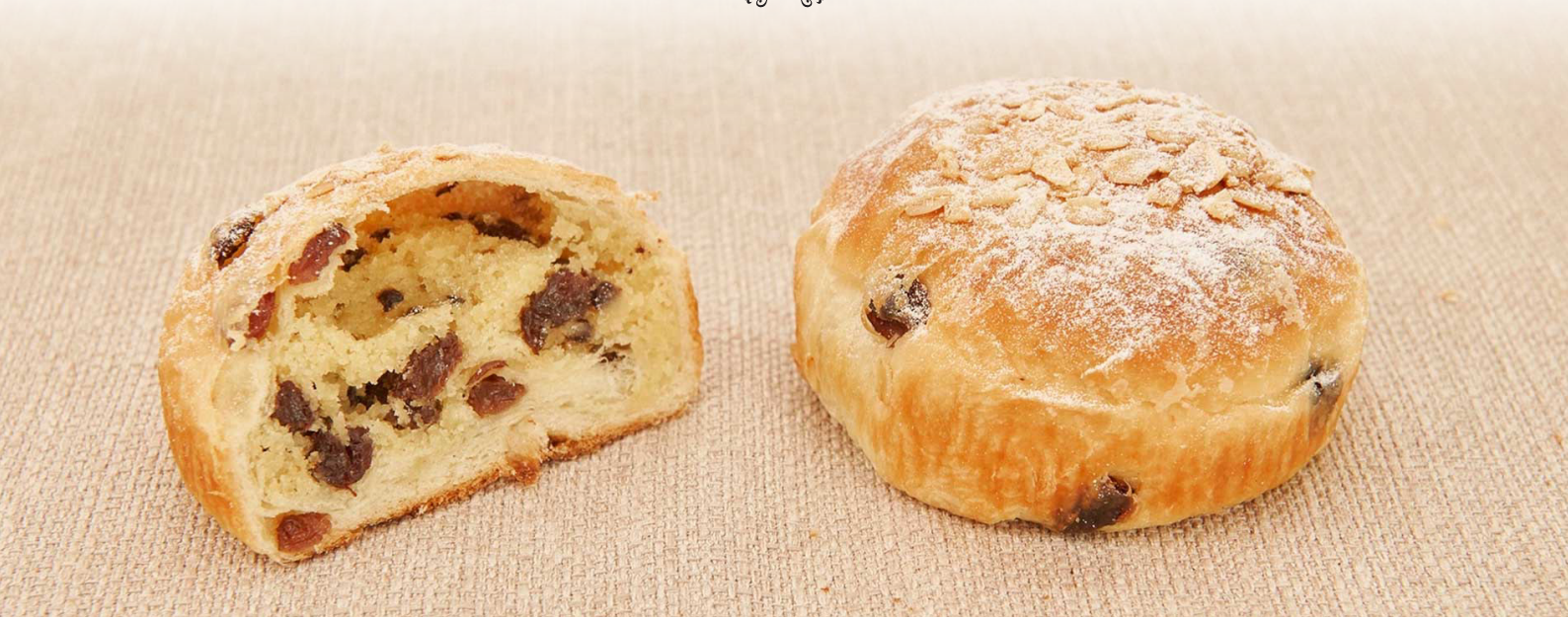
The Wholesale Product Category
ホールセール商品部門（WS部門）

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

レザンケーキデニッシュ
Raisin Cake Danish



小貝　晃弘　Akihiro Kogai
Fuji Baking Co., Ltd., Yokohama Factory
フジパン株式会社　横浜工場



美味しいパンを作りたい！
レーズンの美味しさをもっと世に広めたい！ おいしいレーズンパンを全国へ！！
そんな想いで考えたのが、
「Raisin Cake Danish」
デニッシュ×ケーキのハイブリッドパンになります。
レーズンを対粉100%たっぷりいれたレーズンケーキ生地をデニッシュ生地に包んで焼き上げました。
パンの外側はデニッシュ生地でサクッとした食感を演出し、パンの内側はケーキ生地でふんわり柔らくし２つの食感が楽しめるように仕立てました。
ケーキ生地にもこだわり、 食感のアクセント、味のバランス、色味を加えるためにオレンジピールをケーキ生地に加え、さらにチョコチップも加える事により甘みも引き立たせてレーズンと相性の良いケーキ生地を作りました。
「メープル×オレンジピール×チョコチップ」３つの素材にレーズン組み合わせ、メープルのコク深い甘み＋オレンジピールの爽やかさ＋チョコチップの濃厚な甘さが食べた時の味の一体感とレーズンの甘みを最大限に際立たせています。
「Raisin Cake Danish」を通じて、小さい子供から大人まで幅広い人にレーズンの魅力、レーズンの可能性、レーズンの美味しいさがより多くの人に伝わって欲しいです。

材料／配合

デニッシュ生地配合
強力粉…… 100%
イースト…… 3%
上白糖…… 5%
食塩…… 1.5%
全卵粉末…… 1%
マーガリン…… 5%
乳化剤…… 2%
生地改良剤……0.5%
レモンフレーバー…… 0.19%

折り込み油脂…… 35%
カリフォルニア・レーズン… 30%

仕込水…… 60%

レーズンケーキ生地配合
薄力粉…… 100%
上白糖…… 120%
マーガリン…… 100%
加工液卵…… 50%
ベーキングパウダー…… 1%

カリフォルニア・レーズン‥ 100%
オレンジピール…… 20%
チョコチップ…… 20%
メープルパウダー…… 15%

デニッシュ生地重量…… 50g
レーズンケーキ生地重量…… 25g
粉糖…… 0.3g
グラノーラ…… 2g

工程

本捏
ミキシング L4分H4分↓（マーガリン） L4分H6分

捏上温度22℃

冷却リタード5℃一晩

折り込み
折り込み油脂35%とレーズン　30%
3つ折り2回 4つ折り1回
分割重量デニッシュ生地　50g
レーズンケーキ生地　25g
トッピング用グラノーラ生地　2g
粉糖　0.3g

成形
①生地を厚さ5mmまでシーターで伸ばし、90mm×90mmでカットする
②生地の上にレーズンケーキ生地を25g絞る
③座布団成形してアルミトレーに入れホイロへ（アルミトレーサイズ85×85×45）

ホイロ温度35℃ 65% 60分
ホイロ後
④ホイロから出てきた生地の上に、グラノーラ2gトッピングし17分焼成する
⑤焼成後35分クーリングをとり粉糖を0.3gトッピングする

焼成温度/時間
上火190℃下火220℃17分

レーズンケーキ生地工程 シュガーバター法
①マーガリンと上白糖をまぜるL3分H1分
②液卵を3回にわけて少しずつまぜるL3分
③薄力粉をまぜる L3分H1分
④レーズン100%、オレンジピール20%、チョコチップ20%、メープルパウダー15%まぜるL1