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

The Retail Product Category
リテイル商品部門（RB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

Noir Café Raisins – The Lingering Notes of Raisins and Coffee –
Noir Café Raisins～レーズンと珈琲の余韻～



橋爪　謙典　Kensuke Hashizume
Croissant Co., Ltd.
有限会社クロワッサン



レーズンの持つ美味しさを最大限に引き出すことを意識して仕上げました。
ヨーグルトとカルーアでマリネすることで、レーズンに水分を与え再水和させ、ジューシーな食感へと変化させています。更に乳酸由来のやわらかな酸味が甘さを引き締め、後味を軽やかに整えました。乳成分によるコクも加わり、単調にならない奥行きのある味わいを生み出しています。
さらに、レーズンペーストを練り込んだマジパンで旨みを全体に広げる一方、ホールのレーズンも加えることで、果実そのものの食感と風味を残し、味わいに奥行きを持たせました。
仕上げにコーヒーをほのかに効かせたクリームチーズを合わせることで、甘さを引き締め、食べ進めるほどに余韻が広がる構成にしています。レーズンの自然な甘さとコーヒーのほろ苦さが重なり、バランスの良い味わいに仕上げました。

材料／配合

●本捏
準強力粉……７０%
強力粉……３０%
食塩……２%
砂糖……１０%
ルヴァン種……１０%
モルト……０．５%
吸水……２８%
牛乳……２０%
無塩バター……５%
セミドライイースト……１．４%
折込用バター……５０%

●(ココア生地)
クロワッサン生地……１００%
ココア……５%

●ヨーグルトカルーア漬けレーズン
カリフォルニア・レーズン‥１００g
無糖ヨーグルト……３０g
カルーア……５g

●自家製レーズンペースト
カルフォルニア・レーズン‥１００%

●レーズンマジパン
アーモンドプードル……１００%
グラニュー糖……５０%
牛乳……１５%
レーズンペースト……３０%

●珈琲クリーム
クリームチーズ……１００%
グラニュー糖……５%
インスタントコーヒー……１%
レモンゼスト……０．１%

●珈琲アイシング
粉糖……１００%
水……１３%
インスタントコーヒー……４%

●仕上げ１個あたり
シロップ……適量
珈琲アイシング……適量
粉糖……適量
カルフォルニア・レーズン……１個

工程

ミキシング　　オールインＬ４
捏ね上げ温度　　２４℃
発酵条件/時間　温度２７℃/湿度７５％　１５分
リタード　８㎜に伸ばしてー３℃の冷蔵でオーバーナイト
折り込み　４つ折り２回　ココア生地を張り８㎜に伸ばす
成形　　①１㎝で帯状にカットして層を上にして残りの生地に貼っていく
②３㎜に伸ばす
③セルクルで生地を抜いていく
④層を下にした生地の上にレーズンマジパンを２５ｇ棒状にしておく
⑤ヨーグルトカルーア漬けレーズンを３０ｇ端から端に散りばめる
⑥手前から巻いていく
⑦１２㎝と８㎝のセルクル型の間に三日月型にして入れる
生地重量　１１５ｇ
ホイロ条件/時間　温度３２℃/湿度７５％　４５分

焼成条件/時間　上火２０５℃/下火１８０℃　２０分

仕上げ　　①窯から出たらすぐにシロップを塗る
②冷めたら内側に穴を３か所あける
③珈琲クリームを２５ｇ絞る
④珈琲アイシングを端から端まで１本絞る
⑤カリフォルニア・レーズンを１粒飾る
⑥粉糖を先端にふるう

———

・ココア生地
ミキシング　オールインＬ２Ｍ２
捏ね上げ温度　２４℃
発酵条件/時間　　温度２７℃/湿度７５％　１５分
リタード　２㎜に伸ばしてー３℃の冷蔵でオーバーナイト

・レーズン前処理
①カリフォルニア・レーズンをお湯でかるく洗う
②冷水で冷やす

・ヨーグルトカルーア漬けレーズン
①カリフォルニア・レーズンを水で洗う
②熱湯にくぐらせる
③水分をよくきり、カルーアとヨーグルトを加えてよく混ぜる
④一晩冷蔵庫におく

・自家製レーズンペースト
水気を切ったカリフォルニア・レーズンをフードプロセッサーでペースト状にする

・レーズンマジパン
オールインでビーターで混ぜる

・珈琲クリーム
オールインでホイッパーで混ぜる

・珈琲アイシング
へらで練りながら混ぜる