

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とさせ、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%
セモドライイースト…………… 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%

●自家製レーズンペースト
カリ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
カリ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 8mmに伸ばして-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8mmに伸ばす
成形 ①1cm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
②3mm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
⑦12cmと8cm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 2mmに伸ばして-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冷目で冷やす

・ヨーグルトカルーア漬けレーズン

①水気をよく切ったカリフォルニアレーズンにカルーアを入れて混ぜる
②ヨーグルトを入れて全体にコーティングさせる
③冷蔵庫で1日漬けて使用する

- ・自家製レーズンペースト
水気を切ったカル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
オールインでピーターで混ぜる
- ・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