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

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

レーズンバターケーキ
Raisins Butter Cake



森　良将　　Yoshimasa Mori
Dan Marche Nishi-Akashi Store
ダンマルシェ西明石店





レーズンをたっぷりと使用した高揚感あるバターケーキをパンで表現しました。もっちりとした生地にレーズンバターとアーモンドクリームを挟むことによりもちっとしっとりした食感に仕上がっています。また蒸しレーズンをバターミルクに漬け込むことによりコク味を増しレーズンのうま味と酸味がより一層ひきだされるように工夫しました。ティータイムやお祝いなど家族や友人と会話しながら心温まる特別なひとときを過ごしてほしい。そんな思いが込められた一品になっています。

材料／配合

湯種スイート生地（%）

強力粉	70	ミキシング	L4M8↓(無塩バター)L2M3
薄力粉	10	捏上温度	24℃
三温糖	12	発酵条件	温度28℃湿度75%
塩	1.2	発酵時間	20分
バターミルクパウダー	3	分割重量	225ｇ
無塩バター	12	ベンチタイム	−2℃で12時間熟成させる
卵	20		
生イースト	4		
牛乳	40		
ルヴァンリキッド	10		
湯種	50		

レーズンバター（ｇ）

刻みカリフォルニア・レーズン	90	レーズンを包丁で粗く刻む
無塩バター	150	常温にもどしたバターと
ラム酒	10	混ぜ合わせラム酒を加える

バターシュガー（ｇ）

有塩バター	60	バターを常温にもどし
グラニュー糖	15	グラニュー糖とすり合わせる

はちみつバター（ｇ）

無塩バター	200	バターを常温にもどしすべてを混ぜ合わせる
粉糖	200	
はちみつ	150	

アーモンドクリーム（ｇ）

アーモンドパウダー	60	バターを常温にもどし
卵	100	グラニュー糖と混ぜ合わせる
グラニュー糖	100	卵をダマにならないように混ぜ合わせ
無塩バター	100	アーモンドパウダーと薄力粉を加え
ラム酒	10	空気をふくみながら混ぜ合わせる
薄力粉	60	ラム酒を加え合わせる

バターミルク（ｇ）

バターミルクパウダー	10	ホイッパーで混ぜ合わせる
水	90	

バターミルク漬けレーズン（%）

カリフォルニア・レーズン	100	セイロで15分蒸したレーズンが冷めたら
バターミルク	20	バターミルクを加え 3℃の冷蔵庫で一晩漬け込む

アーモンドクッキー	アーモンドクリームを200℃で15分〜焼成する 冷めたら粗くほぐす
ローストスライスアーモンド	200℃で5分焼成する

工程

成形

（1）幅12ｃｍ長さ30ｃｍに伸ばし2/3にレーズンバターをぬる
（2）3つ折りにして冷蔵庫で30分休ませる
（3）幅10ｃｍ長さ50ｃｍに伸ばしアーモンドクリーム100ｇを塗り
　　バターミルク漬けレーズン100ｇを散りばめ
　　3つ折りにして棒状にしたのち2等分にカットする
（4）棒状の生地を縦半分にカットし断面を上にしてツイストする
（5）大きさ17ｃｍ深さ4ｃｍの型にアーモンドクッキーを50ｇ敷きつめる
（6）バターミルク漬けレーズン40ｇを散りばめる
（7）ツイストした生地をUの字にして型に詰める
（8）円状に6か所、穴をあけバターシュガーを2ｇずつ絞っていく

ホイロ条件	温度28℃湿度75%
ホイロ時間	120分
焼成前処理	まわりにローストスライスアーモンド30ｇを砕き散りばめる 全体にはちみつバターを30ｇ絞る
焼成温度／時間	上火180℃下火200℃／30分
仕上げ	まわりに粉糖をふる