

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を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引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
薄力粉	10	捏上温度
三温糖	12	発酵条件
塩	1.2	発酵時間
バターミルクパウダー	3	分割重量
無塩バター	12	ベンチタイム
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)	
刻みレーズン	90
無塩バター	150
ラム酒	10

レーズンを包丁で粗く刻む
常温にもどしたバターと
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
グラニュー糖	15

バターを常温にもどし
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
粉糖	200
はちみつ	150

バターを常温にもどしすべてを混ぜ合わせる

アーモンドクリーム (g)	
アーモンドパウダー	60
卵	100
グラニュー糖	100
無塩バター	100
ラム酒	10
薄力粉	60

バターを常温にもどし
グラニュー糖と混ぜ合わせる
卵をダマにならないように混ぜ合わせ
アーモンドパウダーと薄力粉を加え
空気をふくみながら混ぜ合わせる
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
水	90

ホイッパーで混ぜ合わせる

バターミルク漬けレーズン (%)	
レーズン	100
バターミルク	20

セイロで15分蒸したレーズンが冷めたら
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か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