

California Raisin Excellence Prize
カリフォルニア・レーズン優秀賞

The Bakery-Related Company Category
製パン関連企業部門 (BE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

Honey Raisin and Silky Sweet Potato Danish with Rich Syrup, Wrapped in Crème Brûlée
ブリュレに包まれ恋したハニーレーズンと絹芋の濃みつデニッシュ



吉見 健志 Takeshi Yoshimi

Tomoe Foods Manufactory Co., Ltd.
友栄食品興業株式会社



甘くフルーティーに仕上げたカリフォルニアレーズンと濃厚ねっとりなさつまいもとのマリージュ。

それに餡状のブリュレを合わせ、誰もが好む濃みつで贅沢な1品に仕上げました。

レーズンはハニーウイスキーを主体で漬け込むことで、レーズンの繊細な味わいに華やかで濃厚な味わいとはちみつのもつ芳醇な甘さ、そしてジューシーさが生まれました。

また隠し味として白ワインビネガーも加え、レーズンの酸味をより引き出しました。

その漬け込んだ「ハニーレーズン」はペーストでデニッシュ生地へ入れ、中のフィリングにも絹芋クリームと合わせ、レーズンの持つ深く濃厚な味わいを贅沢に味わえるようにしました。

さつまいもとレーズン相性は、共に自然な甘さと食感の良さが楽しめるのと、食物繊維やカリウムも豊富で美肌作りや風邪予防にも役立ちます。

商品の仕立ては、サクッとしたデニッシュ生地で、ややほろ苦いキャラメルダマンド、ハニーレーズン、絹芋レーズンクリーム、サツマイモダイスの四重奏を丁寧に包み込みました。

そして表面を餡状のブリュレ仕立てにし、甘く香ばしいキャラメルの味わいをプラスさせ、ハニーレーズンが甘く出すぎず酸味も感じれるようにしました。

形は、四重奏のフィリングを包んだ生地の閉じ口が開き今にも出てくるようなワクワク感がある包み方にし、手に取ると小ぶりながら重量感もあります。

スイーツで甘酸っぱいハニーレーズンが絹芋とブリュレに恋し、あま〜く濃みつで甘酸っぱい絶妙な味わいをぜひ皆様ご賞味ください。

そして“キュン”してほしいです。

材料／配合

(※①デニッシュ生地)

強力粉	50.0%
フランスパン専用粉	50.0%
製パン改良剤	0.5%
グラニュー糖	8.0%
食塩	1.7%
脱脂粉乳	3.0%
全卵	6.0%
無塩バター	5.0%
※③ハニーレーズンペースト	15.0%
セミドライイースト (金)	1.4%
冷水	45.0%
ロールイン発酵風マーガリン (バター入)	
対生地	30.0%

(※②ハニーレーズン)

カリフォルニアレーズン	100.0%
フレーバードウイスキー (ハニーウイスキー)	50.0%
クローバーはちみつ	20.0%
白ワインビネガー	10.0%

(※③ハニーレーズンペースト)

※②ハニーレーズン	100.0%
-----------	--------

(※④ビターキャラメルダマンド)

薄力粉	50.0%
アーモンドプードル (軽くロースト)	50.0%
グラニュー糖	80.0%
ケーキクラム	60.0%
発酵風マーガリン	100.0%
ビターキャラメルクリーム	250.0%

(※⑤レーズン絹芋フィリング)

絹芋 (シルクスweet®) クリーム	100.0%
※②ハニーレーズン	100.0%
ケーキクラム	35.0%

(※⑥レーズン絹芋トッピング)

絹芋 (シルクスweet®) クリーム	100.0%
※③ハニーレーズンペースト	30.0%

(※⑧フロランタンシュガー)

フロランタンパウダー	100.0%
グラニュー糖	100.0%

(※①デニッシュ生地)

ミキシング L 5 M 3 捏上温度 22℃
 生地大分割重量 1700g フロアタイム 20分
 リタード -25℃ (急速冷凍) 60分 / -5℃ 3時間
 折り込み 4つ折り×2回 リタード -5℃ 一晚

(※②ハニーレーズン)

1. カリフォルニアレーズンをお湯で洗い、鍋に入れる。
2. カリフォルニアレーズンが浸かるぐらいに水を入れ、火にかけ、ひと煮立ちさせる。
3. ザルに空け、湯切りし、ボールに移す。
4. フレーバードウスキー (ハニーウスキー)、クローバーはちみつ、白ワインビネガーを加え、混ぜ合わせ、浸す。
5. 冷蔵庫で3日以上寝かす。

(※③ハニーレーズンペースト)

1. 潰け込んだ※②ハニーレーズンをフードプロセッサーにかけ、ペースト状にする。
2. 密閉容器に移し、冷蔵庫で保管する。

(※④ビターキャラメルダマンド)

1. グラニュー糖、発酵風マーガリンを混ぜ合わせる。
2. 篩った薄力粉、軽くローストしたアーモンドプードルを加え、混ぜ合わせる。
3. ケーキクラムを加え、混ぜ合わせる。
4. ビターキャラメルクリームを加え、混ぜ合わせる。
5. 絞り袋に入れ、冷蔵庫で1時間寝かせる。

(※⑤レーズン絹芋フィリング)

1. ※②ハニーレーズンをザルにあげ、軽くシロップを切る。
2. 絹芋 (シルクスweet®) クリーム、ケーキクラムと混ぜ合わせる。
3. 絞り袋に入れ、冷蔵庫で保管する。

(※⑥レーズン絹芋トッピング)

1. 絹芋 (シルクスweet®) クリーム、※③ハニーレーズンペーストを混ぜ合わせる。 2. 絞り袋に入れ、冷蔵庫で保管する。

(※⑦成形時のフィリング前準備)

1. 焼成用トレー (φ78×H40mm) にシリコングラシンを敷く。
*以下順に重ねていく
2. ※④ビターキャラメルダマンドを15g絞る。
3. ※②ハニーレーズンをザルにあげ、軽くシロップ切りし、30gトッピングする。
4. ※⑤レーズン絹芋フィリングを40g絞る。
5. シナモンを軽くまぶしたサツマイモダイスを15gトッピングする。
*重ねた後、上から軽く圧をかけ押し固めるようにし、冷凍庫で固める。
成形直前に冷凍庫から出し、グラシンを外し、デニッシュ生地で包む工程に移る。

(※⑧フロランタンシュガー)

1. フロランタンパウダーとグラニュー糖を均一に混ぜ合わせる。
(成形～焼成、仕上げ工程)

(成形)

1. 厚さ3mm、110×120mmにデニッシュ生地をカットする (65g)
2. ※⑦成形時のフィリング前準備したものをのせ、座布団成形で包む。
この時、重ね合わせた生地同士をしっかりと結着させる。
3. リターダーで1時間ほど生地休めを取る。
4. 閉じ目を上にし、塗り卵を塗り、※⑧フロランタンシュガーをベタつけする。もう一度行い2度つけする。(計12g前後)
5. グラシンを敷いた焼成用シリコントレー (φ90×H35mm) に入れる。
(ホイロ条件) 32℃ 60% 70分
(ホイロ後仕上げ)
1. 再度※⑧フロランタンシュガーを10gトッピングする。
2. 水霧吹きをし、表面を軽く湿らせ、フロランタンシュガーを溶かし始める。
(焼成条件)
上火210℃ 下火200℃ 18分
(焼成後仕上げ)
1. 焼成したデニッシュの閉じ口の間隙から※⑥レーズン絹芋トッピングを15g絞る。
2. 粉糖 (泣かないタイプ) を軽く振りかけトッピングする。