

California Raisin The Finalist Award
カリフォルニア・レーズン入選

The Wholesale Product Category
ホールセール商品部門 (WS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

ラムレザンショコラ
Rum Raisin Chocolat



小貝 晃弘 Akihiro Kogai
Fuji Baking Co., Ltd., Yokohama Factory
フジパン株式会社 横浜工場



毎日食べても飽きないパン、毎日食べても美味しいパン、食べた人が笑顔になれるパンを目指して「Rum Raisin Chocolat (ラムレザンショコラ)」を作りました。レーズンとチョコダイスを生地に折り込み、ラムレーズンホイップクリームをサンドし、粉糖でパンにお化粧をほどこしました。「レーズン×チョコレート (チョコダイス) ×ラムレーズン (ラムレーズンホイップ)」の相性は抜群に良い組み合わせで、今回この3つの素材を活かしてレーズンの魅力を最大限に引き出しています。生地に練り込んだレーズンの甘酸っぱさと、チョコレートダイスのコクと甘み、ラムレーズンホイップの芳醇な香りがパンの一体感を演出しています。食感のコントラストとして、デニッシュ生地「サクッ」とした食感、チョコレートダイス「カリッ」とした食感、レーズンの「しっとり」とした食感、「サクッ+カリッ+しっとり」3つの食感が組み合わせ、食べた時の満足感が高まります。見た目もフラワー成型した事により、花のような形で「見ても楽しく、食べて美味しい」ラムレザンショコラを食べた全ての人が幸せになって欲しい・・・。そんな想いで作ったパンです。より多くの人がラムレザンショコラを通じてレーズンの無限の可能性、レーズンパンの魅力が広がって欲しいです。

材料／配合

デニッシュ生地配合
強力粉…………… 100%
イースト…………… 3%
上白糖…………… 5%
食塩…………… 1.5%
全卵粉末…………… 1%
マーガリン…………… 5%
乳化剤…………… 2%
生地改良剤…………… 0.5%

折り込み油脂…………… 35%
カリフォルニアレーズン…………… 35%
チョコダイス…………… 10%
仕込水…………… 60%

生地重量…………… 75g
ラムレーズンフィリング…………… 15g
(ラムレーズンホイップ)
粉糖…………… 0.5g

工程

本捏
ミキシング
L4分H4分↓ (マーガリン) L4分H6分
捏上温度22℃
冷却リタード5℃一晚

折り込み
折り込み油脂35%、レーズン35%、チョコダイス10%

3つ折り2回 4つ折り1回
分割重量デニッシュ生地75g

成形
①生地を厚さ10mmまでシーターで伸ばして、20mm×200mmにカットする
②カットした75gの生地をフラワー成形し、アルミトレイに入れホイロへ
(アルミトレイサイズ85×85×40)
③ホイロ温度35℃ 65% 時間60分
④ホイロから出てきた生地を18分焼成し、パンをアルミトレイからはずす。
⑤焼成後35分クーリングをとり、スライスしたパンにラムレーズンフィリング (ラムレーズンホイップ) を15gサンドする
⑥粉糖を0.5gトッピングし完成

焼成温度/時間
上火200℃下火220℃18分