**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、デニッシュ生地の「サクッ」とした食感、チョコレートダイスの「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さり、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℃一晩

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、アルミトレーに入れホイロへ
（アルミトレーサイズ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、パンをアルミトレーからはずす。
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