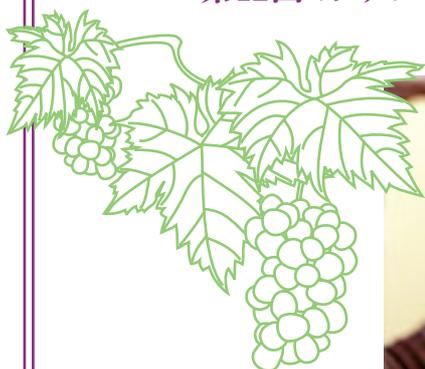


第12回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
審査員特別賞



レーズン&ヘーゼルナッツ
敷島製パン(株) 柏崎 みどり

配合 (%)

中種

強力粉	70
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
上白糖	5
全卵	10
生イースト	3
グルテン	2
水	32

本捏

強力粉	30
上白糖	23
食塩	1
脱脂粉乳	2
サワークリーム	2
レーズン濃縮果汁	3
バター	8
ラム漬けレーズン	60
水	11

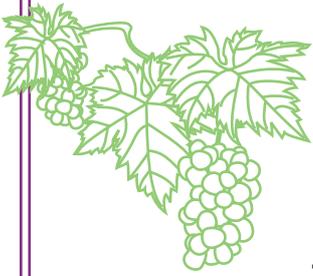
ヘーゼルナッツ皮

薄力粉	80
ヘーゼルナッツパウダー	30
マーガリン	25
グラニュー糖	40
ブラウンシュガー	10
全卵	25
ヘーゼルナッツペースト	3
ナッツリキュール	5
ベーキングパウダー	1
ヘーゼルナッツ	50
水	13

トッピング

グラニュー糖	適量
--------	----

レーズン&ヘーゼルナッツ



工程

中種

ミキシング…………… L 2分H 2分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 27℃ 75%
発酵時間…………… 2時間15分
発酵終点…………… 28℃

本捏

ミキシング
…………… L 2分H 2分 ↓ ^{バター} L 2分H 5分 ↓ ^{レーズン} L 1分H 15秒
捏上温度…………… 28℃
フロアタイム…………… 30分
分割重量…………… 65g
ベンチタイム…………… 15分
成形
空包みした生地に、ヘーゼルナッツ皮(45g)をかぶせ、グラニュー糖(適量)をトッピングする
ホイロ条件…………… 38℃ 60%
ホイロ時間…………… 55分
焼成温度…………… 上火:210℃ 下火:200℃
焼成時間…………… 11分

ヘーゼルナッツ皮

1. マーガリン、グラニュー糖、ブラウンシュガー、ヘーゼルナッツペーストをビーターで混ぜ合わせる
2. 全卵を数回に分けて加える
3. ナッツリキュールを加え、薄力粉、水、ヘーゼルナッツパウダー、ベーキングパウダーを加え、十分にミキシング
4. 最後にヘーゼルナッツを加え、混ぜ合わせる
5. 一晩寝かせる