

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  
消費者推薦優秀賞



カリフォルニアショートブレッド

(株)オーク 岩佐 友晴

配合 (%)

中種

フランスパン用粉	20
牛乳	10
水	10
生イースト	0.6

ホワイトチョコ	適量
ピスタチオ	適量

本捏

フランスパン用粉	80
ブラウンシュガー	12
並塩	1.8
生イースト	2.4
無塩バター	60
カリフォルニア・レーズン	100
(細かくみじん切り)	

オレンジクリーム

無塩バター	100
グラニュー糖	100
全卵	100
アーモンドプードル	100
グランマニエ	10
オレンジピール	40

仕上げフィリング

無塩バター	10
生クリーム	50
ハチミツ	20
黒糖	10
ピーカンナッツ	100
カリフォルニア・レーズン	50
(粗く刻む)	

## カリフォルニアショートブレッド



### 工程

#### 中種

ミキシング	.....	L 4分
捏上温度	.....	24℃
発酵条件	.....	30℃ 75%
発酵時間	.....	90分

#### 本捏

ミキシング	.....	L 3分M4分↓L 1分
捏上温度	.....	24℃
発酵条件	.....	30℃ 75%
発酵時間	.....	90分

#### 成形

1. 厚さ6mmに伸ばす
  2. 10cm角の正方形にカットし、さらに半分に切り、三角形にする
  3. 生地の上にオレンジクリーム(15g)を均一に塗る
- |       |       |                 |
|-------|-------|-----------------|
| ホイロ条件 | ..... | 30℃ 75%         |
| ホイロ時間 | ..... | 30分             |
| 焼成温度  | ..... | 上火：160℃ 下火：150℃ |
| 焼成時間  | ..... | 32~35分          |

#### 仕上げ

1. 仕上げフィリング (35g) をのせる
2. 冷ましてからホワイトチョコで線書きする
3. 湯むきしたピスタチオを半分に切って真ん中にのせる

#### オレンジクリーム

1. バターにグラニュー糖を加えて、クリーム状に練り卵を混ぜる
2. グランマニエを加え、アーモンドプードルとフードプロセッサーで細かくしたオレンジピールを混ぜ合わせる

#### 仕上げフィリング

1. 鍋にバター、生クリーム、ハチミツ、黒糖を入れ、キャラメル化させる
2. ピーカンナッツとレーズンを1に混ぜ合わせる