

第10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

カリフォルニア・レーズン大賞



カaramel レーズン

(株)ドンク東京 井上 克哉氏

配合

生地 (%)

強力粉	100
砂糖	10
塩	2
卵	68
生イースト	3.5
脱粉	3
バター	55
発酵種	20
カリフォルニア・レーズン	70

アーモンドクリーム (g)

アーモンドプードル	300
卵	300
バター	300
砂糖	300
ラム酒	少々

カaramel (%)

グラニュー糖	1000
水	200

工程

生地

ミキシング	バター レーズン L 2分M8分 ↓ L 8M2分 ↓ L 2分 (L 8分の間にバターを3回に分けて入れる)
捏上温度	25℃
発酵条件	室温 90分 ※5℃の冷蔵庫にて一晩冷蔵

- 分割重量 1. 生地1200g：1玉、120g×8コに分割。
2. 冷蔵にて30分後丸目返し。この時、1200gの玉に300gのバターを折り込む。(4つ折り2回)

成形

1. 冷蔵にて30分後、120gを長方形(幅25cm)に伸ばす。
2. アーモンドクリーム：60gを絞り、巻き込む。
3. 1200g玉は長さ50cmに伸ばして130gでカットし、ひねって型に詰める。
4. 真ん中に円筒状の生地を、閉じ目を上にして型に入れる。

ホイロ条件	27℃ 70%
ホイロ時間	90分
焼成温度	上火：190℃ 下火：240℃
焼成時間	20～25分
仕上げ	型から逆さにして出すと、カaramelが全体にかかる

アーモンドクリーム

1. バターと砂糖を軽く立てて、卵を少しずつ入れていく。
2. アーモンドプードルとラム酒を合わせる。

カaramel

カaramelを薄い茶色に煮詰めて、型に70gを流し込む。



カリフォルニア・レーズン協会