

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 ペストリー
(株)アンデルセン 青山アンデルセン 森元 幸昌氏

配合 (%)

ペストリー生地

強力粉	70
薄力粉	30
生イースト	4
塩	1
上白糖	8
脱脂粉乳	2
全卵	17
水	41
コンパウンドマーガリン (対生地)	
ロールイン時に使用	50
カリフォルニア・レーズンと	
サルタナのMIX(製品1つ当たりg数)	55
カスタードクリーム	25g
カaramelヌガー	10g
レーズンMIX	20g

レーズンMIX

カリフォルニア・レーズン	80
カリフォルニア・サルタナ	20
コアントロー	20
水	150
グラニュー糖	33

カスタードクリーム

牛乳	100
生クリーム	23
上白糖	30
コーンスターチ	11
全卵	30
バニラエッセンス	0.1

クリームチーズフィリング

クリームチーズ	100
上白糖	25
サワークリーム	8
レモン汁	2

カaramelヌガー

グラニュー糖	100
ハチミツ	80
水	60
バター	18

仕上げ

アーモンドスライス	適量
ざらめ糖	適量
粉糖	適量



カaramel レーズン ペストリー

工程

ペストリー生地

ミキシング（スパイラルミキサー使用）……… L 4分
捏上温度……… 8℃
発酵条件（直ちに大分割してから）……… 0℃
発酵時間……… 一晚オーバーナイト
ロールイン……… 3折3回、油脂 対 生地：50%
成形

1. 生地を厚さ2mmに伸ばす。
2. 直径10.5cmの丸型で抜く。（1枚40g）
3. カスタードクリームとクリームチーズフィリングを9：1の割合で常温で混ぜる。
4. 混ぜ合わせたフィリング3：10g、レーズンMIX：20g、カaramelヌガー：10gを中央に乗せ、2枚を重ねる。
5. 1.5cm間隔で回りをカットし、1回ひねる。
6. 直径12cmのカップに入れる。

ホイロ条件……… 28℃ 75%
ホイロ時間……… 40分
焼成温度……… 220℃
焼成時間……… 18分

- ※ 焼成前 塗薄卵し、中央を指で潰す。
混ぜ合わせたフィリング3を15g 絞り、
アーモンドスライスとざらめ糖を振る。

仕上げ 冷却後、粉糖を振る。

レーズンMIX

1. 水とグラニュー糖を煮立て火を止め、コアントローを入れる。
2. レーズンとサルタナを15分間蒸す。
3. シロップに30分間漬ける。

カスタードクリーム

1. 上白糖とコーンスターチはよく合わせておく。
2. 1に少しずつ全卵を溶かしていく。
3. 牛乳と生クリームを沸かし、2を入れる。
4. 火を止め、バニラエッセンスを入れる。

クリームチーズフィリング

1. クリームチーズと上白糖を混ぜる。
2. 1にサワークリームとレモン汁をゆっくりと加え混ぜる。

カaramelヌガー

1. 銅鍋に水、グラニュー糖、ハチミツを入れ、カaramel色になるまで煮詰める。
2. 火を止めバターを入れ、2～3分混ぜ続ける。
3. 鉄板に薄く広げて冷やす。
4. 適当な大きさに砕いて保存。