

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
審査員特別賞



ルヴァン シュルプリーズ レザン

新井 佳子

配合 (%)

レーズン種エキスおこし

カリフォルニア・レーズン	100
水	200
モルト	5

一番種

レーズン種エキス	100
強力粉	80
全粒粉	20

二番種

一番種	100
強力粉	80
全粒粉	20
水	100

レーズン発酵種

二番種	100
強力粉	80
全粒粉	20
水	40

クロワッサン生地

強力粉	45
中力粉	30
レーズン発酵種	40
塩	2
洗双糖	8
卵	5
牛乳	5
水	30
バター	5
折り込みバター	45

トッピング生地

強力粉	45
薄力粉	20
ライ麦粉	5
全粒粉	5
レーズン発酵種	40
塩	2.5
水	40
バター	5
折り込みバター	45
折り込みブラウンシュガー	20

トッピング

トッピング生地	100
ココナッツロング	20
ブラウンシュガー	20

フィリング

カリフォルニア・レーズン	100
いよかんピール	10
ココナッツロング	50
薄力粉	25
アマンドブードル	25
シナモンパウダー	5
ラム酒	50



カリフォルニア・レーズン協会

ルヴァン シュルプリーズ レザン



工程

レーズン種エキスおこし

1. 材料をよく混ぜ合わせ、ふた付きのビンに入れて暖かい所に置いておく。
2. 1週間ほどしてレーズンがスカスカになったら、ガーゼでこしてエキスを採る。

一番種

レーズン種エキスに同量の小麦粉を加え、暖かい所で20～24時間発酵させる。

二番種

一番種に同量の小麦粉と水を加え、暖かい所で10～12時間発酵させる。

レーズン発酵種

二番種に同量の小麦粉と、生地全体の吸水率が60%になるよう計算した水を加え、暖かい所で6～8時間発酵させる。

クロワッサン生地

ミキシング

……………バター L 5分 ↓ M 3分
捏上温度…………… 25℃
発酵条件…………… 29℃ 75%
発酵時間…………… 180分
冷凍保存…………… 60分
折り込み…………… 3折3回（1回終了毎30分休ませる）
成形

1. クロワッサン生地は最終3mmに伸ばし、10cm角にカットする。（1枚45g）
2. 1コ30gの団子状に丸めたフィリングを包み、バターとブラウンシュガー（分量外）を塗った丸底型に入れる。
3. トッピング生地は最終3mmに伸ばし、1cm角にカットする。
4. 60分ホイロをとったクロワッサン生地の上に、
1コ当たり トッピング生地 : 25g
ココナッツ細切 : 5g
ブラウンシュガー : 5g

を混ぜたものを乗せ、更に60分ホイロをとる。

ホイロ条件…………… 29℃ 75%
ホイロ時間…………… 120分（内60分でトッピングを乗せる）
焼成温度…………… 上火：180℃ 下火：210℃
焼成時間…………… 60分

トッピング生地

ミキシングから折り込みまでクロワッサン生地と同じ工程。3折3回目にブラウンシュガーを折り込む。

フィリング

1. カリフォルニア・レーズンは蒸し器で10分間くらい蒸して使用する。
2. 材料を混ぜ合わせ、1日置いてから使用すると全体がなじんで風味が増す。