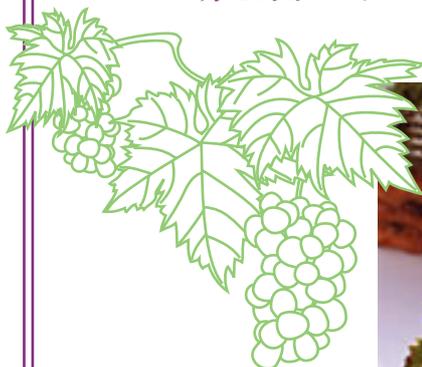


第13回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン大賞



レザン・ピスターシュ

川村 徹氏

(株) ジョアン・ジャボン

配合 (%)

発酵種

フランスパン専用粉	100
天塩	2
インスタントイースト	0.5
モルト	0.2
水	65

本捏

強力粉	100
砂糖	12
塩	2
全卵	70
生イースト	3.5
脱脂粉乳	3
無塩バター	55
発酵種	20
カリフォルニア・レーズン	60
オレンジピール	12

ピスタチオアーモンドクリーム

アーモンドパウダー (皮なし)	100
グラニュー糖	100
無塩バター	100
全卵	85
薄力粉	15
ラム酒	少々
ピスタチオブラリネマッセ	80

ピスタチオマカロン

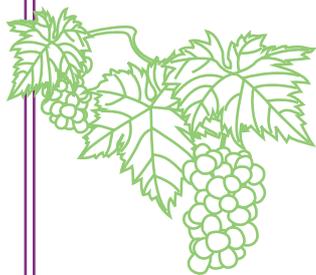
アーモンドパウダー (皮なし)	100
グラニュー糖	40
コーンスターチ	16
サラダ油	16
バニラオイル	0.6
ピスタチオブラリネマッセ	28

カリフォルニア・レーズン漬け込み

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	3

オレンジピール漬け込み

オレンジピール	100
クアントロー	2



レザン・ピスターシュ

工程

発酵種

ミキシング…………… L 5分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件・時間…………… 室温/90分
後、3～5℃の冷蔵庫で一晩おく

本捏

ミキシング… L 3分M7分 ↓ L 6分M4分 ↓ L 2分
※バターは2～3回に分けて投入
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 27℃/75%
発酵時間…………… 90分 → 冷蔵
折り込み…………… 冷蔵30分後、丸目返し、この時ピ
スタチオアーモンドクリームを塗り、3つ折りにする。
リバースシーターで7mm位に伸ばし、冷蔵で休ませる
成形… 30分後、六角形の型で抜き、専用型に入れる
分割重量…………… 85g
ホイロ条件…………… 27℃/75%
ホイロ時間…………… 80分
ホイロ後処理…………… ピスタチオマカロンを絞る
焼成温度…………… 上火：210℃/下火：190℃
焼成時間…………… 12分
仕上げ…………… 冷めたら、粉糖をかけ、ナパージュがけ
したレーズン6粒を飾る

カリフォルニア・レーズン漬け込み

全材料を混ぜ、2～3日漬け込む

オレンジピール漬け込み

全材料を混ぜ、2～3日漬け込む

ピスタチオアーモンドクリーム

1. バターと砂糖を軽く立て、全卵を少しずつ入れていく
2. アーモンドパウダーとラム酒を入れ合わせる
3. 2にピスタチオプラリネマッセを混ぜ合わせる

ピスタチオマカロン

1. アーモンドパウダー以外の材料を入れ混ぜ合わせる
2. 1にアーモンドパウダーを少しずつ入れていく
3. 2にピスタチオプラリネマッセを混ぜ合わせる