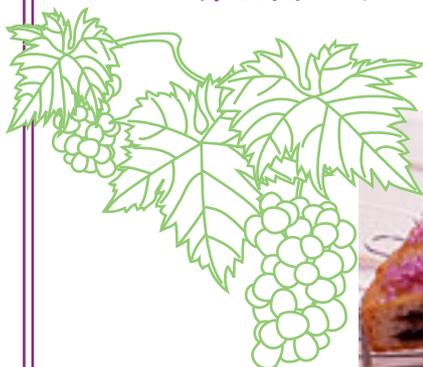


第13回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
鉄人大賞



ぶどう畑

渡辺 明生氏

((株) 神戸屋レストラン)

配合 (%)

生地

強力粉	100
ベーキングパウダー	6
天塩	1.1
グラニュー糖	22
レーズンバター	30
生クリーム	126

ザラメ 適量

フィリング

ドライブルーベリー	5
(ブルベリーリキュール漬)	

レーズンバター (g)

無塩バター	100
粉糖	40
レーズンペースト	150
ラム酒	20

レーズンフィリング1

漬け込みレーズン (A)	10
レモンゼスト	0.4
シトロンカット	3
マカダミアナッツ	3

レーズンフィリング2

漬け込みレーズン (B)	20
オレンジゼスト	0.4
オレンジカット	5
マカダミアナッツ	3

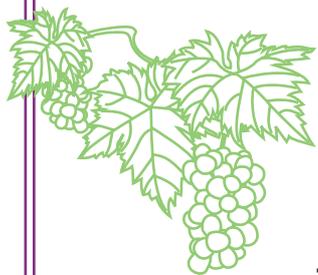
漬け込みレーズン (A)

カリフォルニア・レーズン	100
クランベリーリキュール	100

漬け込みレーズン (B)

カリフォルニア・レーズン	100
ポートワイン	100

ぶどう畑



工程

生地

1. 強力粉、ベーキングパウダーを篩にかける
2. 1に天塩とグラニュー糖を合わせ、生クリームを入れ、サククリと混ぜる
3. 2を505gに分割
4. 3を3等分し、型の大きさに伸ばす
5. 4の生地1枚を型に入れ、レーズンフィリング2をおき、その上に2枚目の生地をおく
6. その上にレーズンフィリング1とレーズンバター、ドライブルーベリーをのせ、最後の生地でフタをする
7. 上火：190℃／下火：200℃のオーブンで35分焼成
8. 仕上げに、ブルーベリーの漬汁で染めたザラメを飾る

レーズンバター

材料をオールインワンで混ぜ合わせ、シート状に伸ばし冷凍する。固まったら、1cm角位にカットする

レーズンフィリング1&2

すべての材料を混ぜ合わせる

漬け込みレーズン (A)

1. クランベリーリキュールを沸騰させ、アルコールを飛ばし、火を消してレーズンを入れる
2. 45分後にレーズンを上げ軽く絞る

漬け込みレーズン (B)

1. ポートワインを沸騰させ、アルコールを飛ばし、火を消してレーズンを入れる
2. 45分後にレーズンを上げ軽く絞る