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

## 審査員特別賞

# シナモンレーズンケイク

佐藤　有美氏
（日糧製パン（株））

## 配合（%）

### 生地

| | |
|---|---|
| 強力粉 | 60 |
| 薄力粉 | 40 |
| イースト | 6 |
| 砂糖 | 30 |
| 食塩 | 1 |
| 脱脂粉乳 | 8 |
| 粉末全卵 | 3 |
| 無塩バター | 30 |
| カロチン色素 | 1 |
| 処理レーズン | 50 |
| 吸水 | 47 |

### 処理レーズン

| | |
|---|---|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 改良剤 | 5 |
| 吸水 | 15 |

### シナモンそぼろ

| | |
|---|---|
| マーガリン | 40 |
| 砂糖 | 70 |
| 薄力粉 | 90 |
| シナモン | 5 |
| 卵 | 20 |
| 薄力粉 | 10 |
| カリフォルニア・レーズン | 50 |
| くるみ | 50 |

## 工程

### 本捏

ミキシング…… ＬＬ3分ＨＬ13分（バター）↓ ＬＬ3分ＨＬ6分（レーズン）↓ ＬＬ2分
捏上温度…… 28℃
フロアタイム…… 60分
冷蔵発酵…… 一晩（−5℃の冷凍庫）
成形 ……
1．生地を3つ折りにする
2．30分休ませた後、10㎜厚に伸ばす
3．300㎜×25㎜にカットした生地をねじる
4．型に6本入れる
分割重量……130ｇ（300㎜×25㎜の生地、1本当たり）
ホイロ条件…… 38℃／75%
ホイロ時間…… 55分
ホイロ後処理…… 卵艶を塗り、シナモンそぼろ50ｇ散らす
焼成温度……上火：180℃／下火：220℃
焼成時間…… 15分
仕上げ…… 5等分にカットし、粉糖を振りかける

### シナモンそぼろ

1．マーガリンを柔らかくし、砂糖、薄力粉、シナモンを混ぜ合わせたものと合わせる
2．卵を少しずつ混ぜ合わせる
3．薄力粉（10%）を入れ、軽く混ぜ合わせる
4．出来上がったそぼろとレーズン、くるみを均一に混ぜ合わせる

粒の大きなそぼろに仕上げるため、薄力粉は2回に分けていれる