

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



レザン・ド・ノルマンディ

西田 正子氏

(ブーランジェリー スー・フランシュ)

配合 (%)

生地

強力粉	70
薄力粉	30
生イースト	2.5
牛乳	5
砂糖	10
塩	2.5
全卵	90
バター	70
カリフォルニア・レーズン	35
(ラム酒漬)	
オレンジピール	15

クリームチーズ	500g
カリフォルニア・レーズン	110g
(ラム酒漬)	
くるみ	210g
粉糖	適量

カスタードクリーム (粉1kg分)

卵黄	14コ
グラニュー糖	350g
薄力粉	70g
コーンスターチ	70g
牛乳	1400cc
バター	140g
バニラ	1/4本

クレームダマンド

バター	300g
粉糖	300g
全卵 (L)	4.5コ
アーモンドプードル (生)	210g
アーモンドプードル (ロースト)	90g
ラム酒	13.5g
薄力粉	160g

レザン・ド・ノルマンディ



工程

生地（手捏ね）

1. 粉類と砂糖、塩を合わせる
 2. 牛乳に砂糖（少々）と生イーストを混ぜ、溶いておく
 3. 1の中に2と全卵を加え混ぜ、捏ねてたたいて生地を作る（薄く伸ばせるまで）
- ※ミキサーの場合 L 2分M9分H5分 ↓ L 2分M4分
4. 3に柔らかくしたバターを揉み込み、再び捏ね上げる
 5. レーズン、オレンジピールを混ぜ込む
 6. 5の生地を丸め、1時間発酵させる
- 発酵条件…………… 28℃/68%
7. ガス抜きをし、丸め直し、冷蔵庫（5℃）に入れて12時間寝かせる
 8. 一晩おいた生地をガス抜きし、丸める
- 分割重量…………… 200g
ベンチタイム…………… 30分
- 冷蔵庫に入れ生地をなるべく冷たい状態で休ませる
9. カスタードクリームを滑らかにし、柔らかくしたクリームチーズを同量加え、ラム漬けレーズンも加えて混ぜる
 10. 生地を伸ばし、9のクリーム250gを包み、型に入れる
 11. ホイロをとる
- ホイロ条件…………… 28℃/68%
ホイロ時間…………… 40分
12. 発酵した生地にクレームダマンド80gを絞り、ローストして刻んだくるみ15gを散らす
 13. 180℃のオーブンで60分焼成する
 14. 焼成後、冷めたら粉糖をふる

カスタードクリーム

1. 卵黄にグラニュー糖半量を混ぜ、すり混ぜる
2. 鍋に残りのグラニュー糖とバニラ、牛乳を入れて温める
3. 1に篩った粉類を混ぜ、2を少しずつ加え混ぜる
4. 鍋に漉して戻し、強火で炊き上げる
5. バターを加え混ぜ、冷やしておく

クレームダマンド

1. 柔らかくしたバターに粉糖をすりませる
2. 卵を少しずつ加えて混ぜる
3. アーモンドプードルを加えて混ぜる
4. 薄力粉を加え混ぜる
5. ラム酒を加える