

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 アイデア賞



レーズン&チーズケーキ

飯住 壽勝氏

(森永乳業(株))

配合 (%)

生地

強力粉	80
薄力粉	20
上白糖	20
食塩	1
イーストフード	0.1
生イースト	4
脱脂粉乳	3
全卵(正味)	15
レーズン濃縮果汁	1
バター	15
水	44

チーズケーキ生地

クリームチーズ	120
上白糖	35
全卵(正味)	40
アングレーズソース	10
食塩	0.4
レモン果汁	0.2
ベーキングパウダー	2

レーズン処理

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン(カリフォルニア産)	2

アパレイユ配合(g)

ライ麦粉(細挽)	130
食塩	2.5
水	200
生イースト	1.2
レーズンペースト	30

トッピング

強力粉	適量
-----	----



カリフォルニア・レーズン協会

レーズン&チーズケーキ



工程

生地

ミキシング…………… L 2分M4分 ↓ L 2分M5分
捏上温度…………… 26.6℃
発酵条件…………… 28℃／75%
発酵時間…………… 60分パンチ30分
分割重量…………… 45 g
ベンチタイム…………… 20分
成形…………… チーズケーキ生地少量と絡ませた
レーズン25 gを包む
ホイロ条件…………… 38℃／80～85%
ホイロ時間…………… 40分
ホイロ後処理 1. アパレイユを表面に塗り、粉を振る
2. ハサミで十字にカットし、チーズ
ケーキ生地を流し入れる
焼成温度…………… 上火：190℃／下火：180℃
焼成時間…………… 18～20分

チーズケーキ

1. クリームチーズ、上白糖、食塩、ベーキングパウダーをよく攪り合わせる
2. 全卵は卵黄から先に合わせ、よく合わせる
3. 最後にアングレースソース、レモン果汁を加えよく攪り合わせ、十分に空気を抱き込ませる

レーズン前処理

1. レーズンを軽く水洗いし、水切りしてから、ビニール袋に入れる
 2. 赤ワインを加え、良く振り、ビニール袋の口を閉じて、1日おく
- ※ レーズンの美味しさを活かすため香りの強いラム酒は使用せず食感も活かすべく保存は1日とする

アパレイユ

1. 水にレーズンペーストを溶かし、生イーストを加える
2. 食塩を混ぜたライ麦粉を入れ攪拌する
3. ペースト状になったら、28～30℃の発酵室にしておく