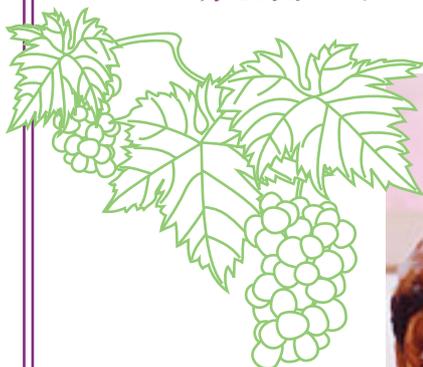


第13回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
アイデア賞



コルベイユ・レザン

楠田 法久氏
(株) コープベーカリー

配合 (%)

生地

フランスパン専用粉	100
インスタントイースト	1.1
天塩	2
てんさい糖	7
脱脂粉乳	3
ユーロモルト	0.5
無塩バター	5
吸水	23
ぶどうジュース (果汁100%)	35
折り込み用バター	50

ラム・ホンダン (g)

ホンダン	220
水	5
ラム酒	20

仕上げ (1コに対し)

ココナッツサブレ	1枚
オレンジスライス	1枚
巻きチョコ	1本
粉糖	適量
ナパージュ	適量

レーズン漬け込み配合

カリフォルニア・レーズン	2kg
古酒泡盛	480ml
ラム酒	10cc

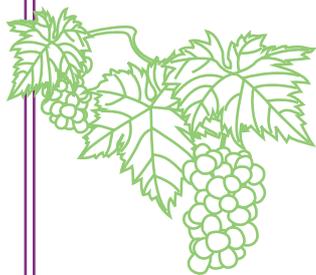
レザン・アーモンドクリーム (g)

アーモンドプードル	150
卵	150
無塩バター	150
グラニュー糖	150
ラム酒	少々
レーズンペースト	60

サブレ配合 (g)

グラニュー糖	100
無塩バター	100
卵白	20
薄力粉	130
ココナッツロング	適量





コルベイユ・レザン

工程

生地

吸水の中から、30℃の湯100gを作り、インスタントイーストを溶かす。無塩バターを、粉と合わせた後は、オールインミックス

ミキシング…………… L 5分

捏上温度…………… 24℃

発酵条件…………… 27℃/75%

発酵時間…………… 60分

冷蔵保存…………… 一晚(0℃の冷蔵)

折り込み…………… 3つ折り1回後、15分休ませる(-10℃)

3つ折り1回後、60分休ませる

3つ折り1回後、60分休ませる

2.5mm厚×20cm幅に伸ばす

成形…………… レザン・アーモンドクリーム360gを
両端1.5cm残して塗る

その上に、泡盛漬けレーズン1kgを散らす

上下の両端より、10cmずつ巻き込んでいく

12等分にカットし、角型に入れる

ホイロ条件…………… 28℃/75%

ホイロ時間…………… 90分

焼成温度…………… 上火：170℃/下火：215℃

焼成時間…………… 35分

仕上げ…………… ラム酒入りホンダンを上部にたっぷり塗る

ココナッツサブレ、オレンジスライス、巻きチョコ、

粉糖で飾り、軽くナパージュを塗る

レーズン漬け込み

レーズンが丁度浸かる位の容器に入れ、1週間寝かした後、冷蔵庫で保管する

レザン・アーモンドクリーム

1. 無塩バターとグラニュー糖を合わせる

2. 卵を2~3回に分けて入れる

3. アーモンドプードル、レーズンペーストを加える

4. ラム酒を入れる

ココナッツサブレ

1. オールインミックスで混ぜ合わせる

2. 2~3mm厚に伸ばし、ココナッツロングをいっぱい散らす

3. 160℃のオーブンで15分ほど焼成

ラム・ホンダン

全ての材料を混ぜ合わせる