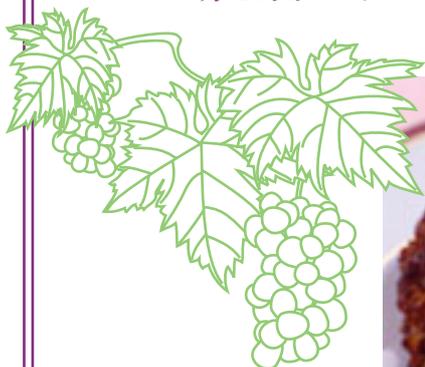


第13回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
アイデア賞



天国への贈り物

中西 智彦氏
(株) デイジイ

配合 (%)

生地

中力粉	70
強力粉	30
黒糖入り中力粉	15
塩	2
脱脂粉乳	3
生地改良剤	0.01
牛乳	45
卵	10
無塩バター	6
生イースト	5
折り込み用バター	500g

黒糖入り中力粉

薄力粉	100
胚芽	5
膨張剤	1
黒糖	30
上白糖	20

フィリング

くるみ (ロースト)	100
上白糖	50
牛乳	50
ケーキクラム	50
無塩バター	15
カリフォルニア・レーズン	30
シナモン	1

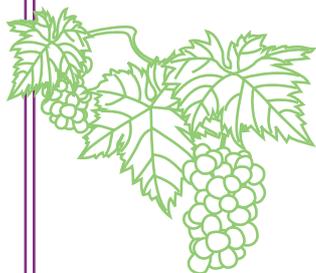
トッピング配合 (1コに対し: g)

カリフォルニア・レーズン	35
アーモンド (八割)	30
卵白	適量
黒糖カラメル	20

黒糖カラメル (g)

黒糖	1000
水	200

天国への贈り物



工程

生地

ミキシング……………^{バター} L5分 ↓ L5分
捏上温度…………… 24℃
冷蔵発酵…………… 120分
折り込み…………… 3つ折り2回
冷蔵保存…………… 一晚
折り込み…………… 3つ折り1回後、冷蔵で休ませる
成形…………… 3mm厚まで伸ばし、20cm×7cmでカットする
フィリングを全体に塗り、レーズン35gを入れ、巻き込む
卵白を周りに塗り、八割アーモンドをつける
黒糖カラメル20gの入ったクグロフ型に入れる
ホイロ条件…………… 30℃/75%
ホイロ時間…………… 75分
焼成温度…………… 上火：215℃/下火：230℃
焼成時間…………… 20分

レーズン前処理

前日にラムジェル（5%）でレーズンを漬ける
（水分蒸発防止になる）

フィリング

全ての材料をフードプロセッサーに入れ、滑らかな
ペースト状にする

カラメル

カラメルを薄い茶色に煮詰める