

第10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



レーズン美人 フジパンストアー(株) 平澤 正博氏

配合 (%)

うわがけ生地

薄力粉	100
グラニュー糖	100
卵	100
バター	100

生地

強力粉	100
上白糖	10
天然塩	1.5
粉乳	3
卵	6
マーガリン	8
イースト	2.8
改良剤	0.1
水	63~65
ラムレーズン	40
黒糖オサツ	40

工程

うわがけ生地

1. バターとグラニュー糖をすり合わせる。
2. 1に卵を4回に分けて混ぜ合わせる。
3. 2に薄力粉をさっくり混ぜ合わせる。

本捏

ミキシング

	マーガリン	黒糖オサツ、ラムレーズン
.....	L 2分ML 5分MH 1分 ↓	L 2分ML 3分MH 1分 ↓ L 1分
捏上温度	27℃	
フロアタイム	60分	
分割重量	80g	
ベンチタイム	20分	
成形	丸目	
ホイロ条件	36℃	80%
ホイロ時間	60分	
焼成温度	180℃	
焼成時間	15分	
※ 焼成前 ホイロ後、うわがけ生地を絞り袋にて20g生地上部に絞る。		

ラムレーズン

カリフォルニア・レーズンをシロップで炊き、ラム酒に漬け込む。

黒糖オサツ

鹿児島県知覧産高系14号ベニサツマをカットし、沖縄黒糖使用シロップに漬ける。



カリフォルニア・レーズン協会