

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
消費者推薦優秀賞



パイレーズンブレッド

杉浦 朋久氏
(フジパンストアー(株))

配合 (%)

パイ生地

強力粉	50
薄力粉	50
グラニュー糖	2
発酵バター (練り込み用)	8
全卵	5
天塩	1
吸水	53
発酵バター (折り込み用)	80

アーモンドクリーム

発酵バター	100
グラニュー糖	100
アーモンドプードル	80
薄力粉	20
全卵	100

レーズン生地

強力粉	80
セモリナ粉	20
グラニュー糖	8
ハチミツ	5
脱脂粉乳	4
天塩	2
生イースト	4
全卵	7
生クリーム	10
吸水	57
発酵バター	10
くるみ	20
カリフォルニア・レーズン	70

トッピング配合 (1コ当たり: g)

グレース	30 g
ピスタチオ (粗砕)	30 g
粉糖	5 g



カリフォルニア・レーズン協会



パイレーズンブレッド

工程

パイ生地

1. 折り込み用バター以外、全ての材料をミキサーに入れる ミキシング：L3分M5分
2. 生地を休ませながら、4つ折り×2つ折り×4つ折り×4つ折りを行う
3. 冷却後、20cm×15cm×3.5cm（120g）にカットし、冷凍庫で保管

アーモンドクリーム（シュガーバター法）

1. 発酵バターとグラニュー糖を混ぜる
（ミキシング：L2分M6分）
2. 卵を数回に割れて入れる
（ミキシング：L3～5分）
3. アーモンドプードルと薄力粉を入れ、さっくりと混ぜる

レーズン生地

ミキシング…^{発酵バター}L3分^{くるみ・レーズン}M5分H2分↓L2分M5分H4分↓
生地を麺台で伸ばし、レーズンを潰さないようにロール状に巻き混ぜる

捏上温度…………… 27℃

発酵条件…………… 28℃／75%

発酵時間…………… 70分

分割重量…………… 330g

ベンチタイム…………… 30分

成形

1. 12cm×35cm位に生地を伸ばし、アーモンドクリーム60gを全体に塗り、手前からロール状に巻く
2. パイ生地を表面にかぶせワンローフ型に入れる

ホイロ条件…………… 33℃／80%

ホイロ時間…………… 120分

焼成温度…………… 上火：180℃／下火：230℃

焼成時間…………… 50分

仕上げ…………… グレーズと粗く砕いたピスタチオを
トッピングし、粉糖でディスプレイする