

第14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
審査員特別賞



プチレザン
フジパン(株) 北方 真樹氏

配合

ビス生地 (%)

A 薄力粉	105
ベーキングパウダー	1.5
アーモンドプードル	25
上白糖	40
発酵マーガリン	40
全卵	40
刻みレーズン	50

生地 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
生イースト	5.5
イーストフード	0.12
食塩	1.5
上白糖	10
油脂	5
全卵	10
濃縮乳	20
乳化脂	4
水	33

発酵バター入ロールイン油脂	40
---------------	----

レーズンの漬け込み (g)

カリフォルニア・レーズン	400
水	300ml
ブランデー	30ml

フィリング (g)

アーモンドプードル	25
黒砂糖	40
発酵バター入りマーガリン	20
刻みレーズン	200
黒蜜	30
ケーキクラム	70
アーモンド (八割)	50
牛乳	30

プチレーズン



工程

レーズンの漬け込み

1. カリフォルニア・レーズンを水とブランデーの混合液に、30分漬け込んでおく
2. その後、粗く刻んでおく

フィリング

1. 黒砂糖、アーモンドブードル、発酵バター入りマーガリンをよく混ぜ合わせる
2. 刻みレーズン、黒蜜、ケーキクリーム、アーモンドを入れ、均一になるまで混ぜる
3. 最後に牛乳を入れて固さを調整する

ビス生地

(シュガーバター法) 1kg仕込みで4倍仕込み

1. 発酵マーガリンと上白糖を白っぽくなるまでミキシングする
2. その後、刻みレーズンを加えて更にミキシングし、馴染ませる
3. 卵を3回に分けて入れ、馴染ませる
4. 篩っておいた、Aを入れて軽く混ぜる
5. 冷蔵庫で一晩休ませる

生地

- ミキシング…………… L 3分 M L 5分
捏上温度…………… 26℃
発酵条件…………… 27℃／75%
発酵時間…………… 30分
リタード…………… 15～18時間
折り込み…………… 生地にロールイン油脂とフィリングを3つ折り×2回、4つ折り×1回で折り込む
成形
1. 生地とビス生地进行2：1の割合でビス生地进行生地に張り合わせ、少し休ませる
2. 生地厚10mm、85mm×65～70mm (70g) でカット
3. ビス生地の付いた方を外側にしての両側 (65～70mmの辺) から谷折りする
4. ビス生地にグラニュー糖をつけ、とじ目を下にして天板に並べる
ホイロ条件…………… 30℃／55%
ホイロ時間…………… 60分
焼成温度…………… 上火：175℃／下火：180℃
焼成時間…………… 15分