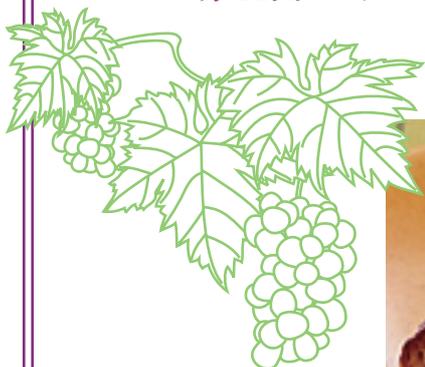


第14回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト  
審査員特別賞



## スフレーズン

(株)ドンク神戸 旅田 勇人氏

### 配合

#### クロワッサン生地 (%)

フランスパン専用粉	100
上白糖	7
並塩	2
インスタントイースト	1.1
脱脂粉乳	3
無塩バター	5
モルト	0.5
水	56
シートバター	500g
(生地1800gに対し)	

#### レーズンペースト (%)

カリフォルニア・レーズン	100
白ワイン	50

#### 白ワイン漬けレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
白ワイン	50

#### スフレークリーム (g)

牛乳	170
生クリーム	170
グラニュー糖	100
卵黄	40
卵白	120
コーンスターチ	40

#### 仕上げ

カリフォルニア・レーズン	6(1個あたり)
粉糖	適量
ナパージュ	適量
セルフィーユ	1葉
白ワイン漬けレーズン	3粒



## スフレーズン

### 工程

#### レーズンペースト

カリフォルニア・レーズンを細かく刻み、白ワインで浸す（3時間）

#### 白ワイン漬けレーズン

カリフォルニア・レーズンを白ワインで浸す（3時間）

#### スフレークリーム

1. 牛乳70g、生クリーム、グラニュー糖15gを火にかける
2. 牛乳100g、卵黄、コーンスターチを混ぜておく
3. 1が沸く間に、卵白、グラニュー糖75gを固く泡立てておく
4. 1が沸騰したら、2をよく混ぜながら加え、再度沸騰したら火からおろす
5. 4に、3を入れる
6. 熱いうちに使用する

#### クロワッサン生地

ミキシング…………… L 3分M0.5分  
捏上温度…………… 24℃  
発酵条件…………… 26℃/75%  
発酵時間…………… 60分  
分割重量…………… 1800g  
冷蔵…………… 5℃で、90分  
折り込み

1. 生地にシートバターを3つ折り×1回で折り込み後、5℃で60分休ませる
2. 3つ折り×1回で折り込み後、5℃で、一晚休ませる
3. 3つ折り×1回で折り込み後、5℃で、60分休ませる

成形… 2.5mmまで延ばし、12cm×12cm (55g)にカット

ホイロ条件…………… 28℃/70%  
ホイロ時間…………… 90分  
窯前作業…………… ナイフでピケして、重しをのせる  
焼成温度…………… 上火：230℃/下火：190℃  
焼成時間…………… 12分  
仕上げ

1. 焼成後、すぐにレーズンペーストをのせる（5g）
2. 冷ましてから、スフレークリームを絞る（25g）
3. カリフォルニア・レーズンをのせる（6g）
4. その上にスフレークリームを星型口金で絞る（25g）
5. 表面に粉糖をかけ、再度焼成

再焼成温度…………… 上火：230℃/下火：170℃  
再焼成時間…………… 15分

- ※ クリームが色付くまで焼く
  - ※ 下火がつくようなら、天板を2枚にする
- 再仕上げ

1. クリーム表面にナパージュがけして艶をだす
2. フチ4角に粉糖がけする
3. セルフィーユ、白ワイン漬けレーズンをナパージュしてのせる