

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