

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



レザンシュール

シェ・サガラ 相良 一公氏

配合 (%)

発酵種

フランスパン専用粉	100
塩	2
インスタントイースト	0.4
モルト	0.2
水	69

本捏

強力粉	90
ココア	10
塩	2.2
上白糖	14
生イースト	4
卵黄	40
水	4
無塩バター	50
発酵種	20

折り込みバター	15
---------	----

バルサミコ酢漬けレーズン	720g
チョコチップ	180g
アーモンド (八割)	適量

バルサミコ酢漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	100
バルサミコ酢	12

クレームダマンド

アーモンドプードル (皮なし)	50
アーモンドホール (ロースト)	50
グラニュー糖	100
無塩バター	100
全卵	100
ラム酒	5
薄力粉	10

フランボワーズジャム

フランボワブリゼ	100
グラニュー糖	50
ペクチン	2

仕上げ

アンズジャム	適量
ピスタチオアッシュ	適量
カリフォルニア・レーズン	2粒
粉糖	適量



レザンシュール

工程

バルサミコ酢漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを蒸し、冷めたら、バルサミコ酢と合わせる
2. この工程は必ず、前日に行う

クレームダマンド

1. バターとグラニュー糖を軽く立て、全卵を少しずつ入れていく
2. アーモンドプードル、アーモンドホールを挽いたもの、薄力粉を入れ合わせる
3. 最後にラム酒をいれて混ぜる

フランボワーズジャム

1. フランボワブリゼとグラニュー糖を火にかけ、Brix50度まで煮詰める
2. ペクチンを加えて、ひと煮立ちさせる

発酵種

ミキシング…………… L 5分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 27℃／75%
発酵時間…………… 120分
冷蔵…………… 3～5℃、一晩おく

本捏

ミキシング… L 3分M3分MH2分M6分↓M5分L 2分
※バターは3回に分けて入れる

捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 27℃／75%
発酵時間…………… 90分後、冷蔵
折り込み…………… バターを3つ折り×3回で折り込む
成形

1. 生地を35cm幅にして、生地厚3mmまで延ばす
2. 生地960gに対して、クレームダマンド480g、バルサミコ酢漬けレーズン260g、チョコチップ60gを巻き込む
3. 生地を80gにカットする
4. 残り生地を2mm厚に伸ばし、6cmの抜き型で抜いて、9.5cmの丸型に敷いておく
5. 生地を敷いた型にバルサミコ酢漬けレーズンを1個当たり、8g入れておく
6. その型に、80gにカットしてアーモンドアッシュをまぶした生地をのせる

ホイロ条件…………… 28℃／75%
ホイロ時間…………… 120分
焼成温度…………… 上火：200℃／下火：180℃
焼成時間…………… 20分

仕上げ

冷めたら、フランボワーズジャムとアンズジャムを塗る
回りに粉糖をかけ、ピスタチオとレーズンを飾る