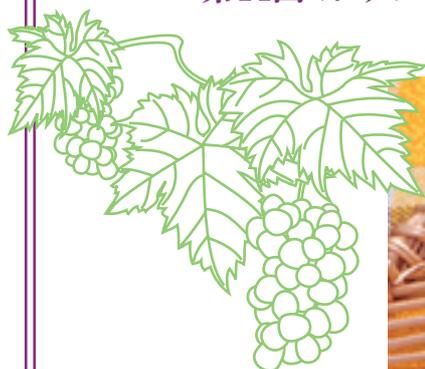


第14回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト  
グッドアイデア賞



## レーズンの丘

(株)デジィ 樋口 達也氏

### 配合

#### スターター (%)

カリフォルニア・レーズン	50
水	100
砂糖	5

#### 元種 (%)

液種	50
強力粉	100
塩	0.2
モルト	0.3

#### 1の種 (%)

元種	100
強力粉	100
塩	0.2
モルト	0.3
水	50

#### レーズン種 (%)

1の種	100
強力粉	100
塩	0.2
モルト	0.3
水	50

#### ブリオッシュ生地 (%)

強力粉	100
砂糖	25
塩	2.1
生イースト	4
全卵	25
卵黄	20

#### ブリオッシュ生地 (左の続き/%)

乳酸飲料	5
生クリーム	5
牛乳	25
モルト	0.5
無塩バター	30
カリフォルニア・レーズン	50
オレンジピール	10
レーズン種	20

折り込みバター 20  
(分割したレーズン生地に対し)

#### クレームダマンド (g)

無塩バター	450
砂糖	400
アーモンドプードル	160
薄力粉	120
全卵	7
バニラオイル	適量

#### ココナッツの上掛け (g)

無塩バター	300
グラニュー糖	300
はちみつ	100
ココナッツロング	220

#### 仕上げ (1個あたり)

カリフォルニア・レーズン	約30粒
オレンジスライス	1/6カット
チャービル	1枝
粉糖	適量





# レーズンの丘

## 工程

### スターター

カリフォルニア・レーズンに水と砂糖を加え、室内25℃位の場所で4日間おく。(1日3回攪拌)

### 元種

ミキシング：L 3分M1分、捏上温度：25℃、  
発酵：28℃で24時間おく。

### 1の種

ミキシング：L 3分M1分、捏上温度：25℃、  
発酵：28℃で8時間後に分割し、冷凍

### レーズン種

ミキシング：L 3分M1分、捏上温度：25℃、  
発酵：28℃で8時間後に分割し、冷凍

### ブリオッシュ生地

ミキシング……………<sup>塩</sup> L 5分M10分↓<sup>バター</sup> L 3分M3分↓  
<sup>レーズン・オレンジピール</sup>  
M3分(外皮分取る)↓L 1分

捏上温度…………… 24℃

発酵時間…………… 60分パンチ30分

分割重量…………… 外皮生地：100g

レーズン生地：150g

### 成形

#### 外皮生地

1. 3つ折り×1回(3mm)、生地表面を整える
2. 用意しておいた型の上部よりもう一回り大きい型紙に合わせて生地をカット(約100g)
3. 型の底部分に敷く。

#### レーズン生地

1. レーズン生地20%のバターを4つ折り×2回で折り込む(3mm)
2. クレームダイヤモンドをレーズン生地全体に薄く塗り、レーズンを均等に散らす
3. 緩めに巻き、1個当たり、約150gにカット
4. 外皮生地が敷いてある型の中に巻き口を上にして置く

ホイロ条件…………… 30℃/75%

ホイロ時間…………… 120分

窯前作業… 型の8分目まで発酵したら、ココナツの上掛けを型に合うようにカットし、生地の上にのせる

焼成温度…………… 上火：180℃/下火：220℃

焼成時間…………… 35分

※生地が浮き上がるものを防ぐために窯入れから、25分間は型に天板をのせておく

### 仕上げ

表面に粉糖をふり、レーズンを3ヶ所におく

1/6カットしたオレンジスライスをおき、チャービルで飾る