

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



カリフォルニア・レーズン協会



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M 1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M 1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M 1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…………… L 5分M 10分 ↓ L 3分M 3分 ↓
M 3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、ココナッツの
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