

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
カリフォルニア・レーズン協会栄養士推薦賞



NAPA VALLEY

(株)クラブハリエ 小金井 利嗣氏

配合

レーズン下処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ザンテ・カランツ	100
カリフォルニア赤ワイン	20

濃縮カリフォルニア赤ワイン

カリフォルニア赤ワイン	1本
-------------	----

レーズンペースト (%)

カリフォルニア・レーズン	100
カリフォルニア赤ワイン	10

赤ワインジュレA (g)

濃縮カリフォルニア赤ワイン	100
水	100
粉末寒天	4
グラニュー糖	20

赤ワインジュレB (g)

濃縮カリフォルニア赤ワイン	125
水	110
粉末寒天	2
グラニュー糖	50
カリフォルニア・レーズン	適量
ザンテ・カランツ	適量

シュトロイゼル (g)

発酵バター	45
薄力粉	55
アーモンドプードル	45
カソナード	55

レーズン種 (g)

カリフォルニア・レーズン	850
ザンテ・カランツ	150
白ワインジュース	1000
水	2000

カリフォルニア赤ワイン種 (%)

赤ワインジュース	8
最強力粉	7
オーガニック強力粉 (2等粉)	7
レーズン種	8

本捏 (%)

赤ワインジュース	11
最強力粉	10
中力粉	66
オーガニック強力粉 (2等粉)	10
塩	2
発酵バター	5
レーズンペースト	5
生イースト	1.2
グラニュー糖	2
濃縮カリフォルニア赤ワイン	24
水	23
粉末寒天	0.2

※カリフォルニア赤ワイン種

△赤ワイン漬カリフォルニア・レーズン	42.4
赤ワイン漬ザンテ・カランツ	74.2
シトロンピールミンチ	7.4
赤ワインジュレA	10.6

油	適量
カカオバター	適量



カリフォルニア・レーズン協会



NAPA VALLEY

工程

レーズン下処理

1. 沸騰した熱湯を用意する
2. カリフォルニア・レーズン、ザンテ・カランツをさっとくぐらせ、水気を取る
3. 容器に移しかえ、1割の赤ワインを加え、冷めたら蓋をして冷蔵庫で保管（約1週間）

濃縮カリフォルニア赤ワインの作り方

1. 赤ワインを鍋にかけ、火にかけて沸騰させる
2. 沸騰したら、火を付けてフランベし、半量まで煮詰める

レーズンペーストの作り方

カリフォルニア・レーズンと赤ワインをロボクーブにかけ、細かいペースト状にする（冷蔵保管）

レーズン種

1. 全材料を容器に入れ、中身を温度27℃にする。
2. 27℃のホイロで約3日間、レーズンが完全に浮き上がるまで発酵させる
3. 発酵液を濾し、0℃の冷蔵庫で1週間以上熟成させる

カリフォルニア赤ワイン種

1. 赤ワインジュースと最強力粉を合わせ、 α 化させ、約40℃まで冷ます
2. オーガニック強力粉とレーズン種を入れ混ぜ合わせる
3. 27℃のホイロで約一晚発酵させる

赤ワインジュレA

1. 濃縮カリフォルニア赤ワインを鍋で温めておく
2. 別の鍋に水、粉末寒天、グラニュー糖を入れ火にかけ沸騰させる
3. 1を、2の中に入れ、よく混ぜ合わせる
4. パッドに移し、冷やし固める
5. 固まったら、ロボクーブで細かくする

赤ワインジュレB

1. 濃縮カリフォルニア赤ワインを鍋で温めておく
2. 別の鍋に水、粉末寒天、グラニュー糖を入れ火にかけ沸騰させる
3. 1を、2の中に入れ、よく混ぜ合わせる
4. 直径2cmの半球形シリコンマットの窪みにレーズンとカランツを入れる
5. 3を流し入れ、冷やし固める

シュトロイゼル

1. 発酵バターと薄力粉を混ぜ合わせておく
2. 1の中にアーモンドプードル、カソナードを入れて混ぜ合わせる
3. 冷蔵庫で1時間程寝かし、適当な大きさにほぐす
4. シルパットの上に並べ、約140℃のオーブンでダンパーを開け、30分程空焼きする

本捏

1. 赤ワインジュースと最強力粉を合わせ、 α 化させ、約40℃まで冷ます。
2. ※印のカリフォルニア赤ワイン種と一緒にして、別容器に移しておく
3. 2と△以外の材料をミキサーボウルに入れ、ミキシング：L3分M5分MH3分程で生地をつなげる
4. 膜が張り、生地がつながったら、2の材料を入れ、ミキシング：L3分M3分程で再度生地をつなげる
5. 生地が捏ね上がったなら、95%分の生地を取り分けて、△材料と合わせる（レーズン生地）
残りを白生地とする
6. 約26℃で捏ね上げ、27℃／78%のホイロで50分発酵後、パンチし更に50分発酵させる
7. 白生地を1個25gに分割し、レーズン生地を1個60gに分割し丸める
8. ベンチタイムを30分とり、レーズン生地を丸め直し、白生地で包み込む
9. 型に油を塗り、包み込んだ生地を入れ、真ん中を凹ませるように詰める
10. 27℃／78%のホイロで約90分、型の9分目まで発酵させる
11. 凹みに赤ワインジュレBを入れ、表面にシュトロイゼルのせる
12. 上火：185℃／下火：220℃のオーブンで約22分間焼成する（スチーム有り）
13. 焼き上がったなら、シュトロイゼルが落ちないようにショックを与える
14. 少し冷めたら、溶かしたカカオバターを全面に薄く塗る
15. 27℃のホイロで1時間ほど、カカオバターを安定させる