

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  
消費者推薦優秀賞



## Raw Sugar Raisin

(有)アリーゼ ブーランジェリー ロビーゴ 長島 勇弥氏

### 配合

#### 中種 (%) —————

|       |     |
|-------|-----|
| 強力粉   | 60  |
| 生イースト | 1.5 |
| 塩     | 0.2 |
| 水     | 34  |

#### 黒糖ダマンド (g) —————

|           |     |
|-----------|-----|
| 黒糖        | 240 |
| 全卵        | 240 |
| アーモンドプードル | 270 |
| 薄力粉       | 72  |
| 無塩バター     | 240 |

#### 本捏 (%) —————

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 強力粉             | 30  |
| 熱湯処理済強力粉        | 18  |
| 強力粉 : 10 熱湯 : 8 |     |
| インスタントドライイースト   | 0.2 |
| 黒糖              | 1   |
| 塩               | 1.6 |
| 無塩バター           | 2   |
| 黒蜜              | 5   |
| 水               | 20  |

カリフォルニア・レーズン ..... 100  
クルミ ..... 8

白ゴマ ..... 50g  
アーモンド (八割) ..... 20g

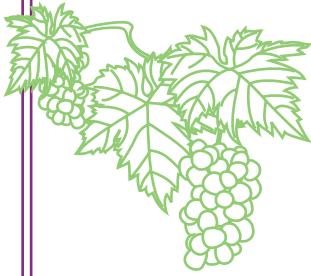
#### カリフォルニア・レーズン前処理 (%) —————

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 砂糖           | 5   |
| シークヮーサー      | 2   |
| 水            | 2   |



カリフォルニア・レーズン協会

## Raw Sugar Raisin



### 工程

#### 中種

|       |        |
|-------|--------|
| ミキシング | L3分M2分 |
| 捏上温度  | 24℃    |
| 発酵条件  | 5℃     |
| 発酵時間  | 15時間   |

#### 本捏

|       |  |
|-------|--|
| ミキシング | 熱湯処理粉<br>L3分M1分↓L3分M2分↓L3分<br>レーズン・クリミ<br>M3分 (外皮分取る)↓L2分M0.5分 |
| 捏上温度  | 28℃  |
| 発酵条件  | 30℃／80%  |
| 発酵時間  | 20分パンチ20分  |
| 分割重量  | ひも生地：20g<br>外皮生地：100g<br>レーズン生地：400g                           |

ベンチタイム ..... 20分

#### 成形

1. レーズン生地をのばし、黒糖ダマンド (50g) を塗って棒状に巻いてくる
2. 外皮生地をのばし、巻いたレーズン生地を包み込む
3. 生地をハート形にして、アーモンドと白ゴマをまぶす
4. ひも生地で、絞り模様を作り、ハート形にした生地の上にのせる

ホイロ条件 ..... 30℃／80%

ホイロ時間 ..... 40分

焼成温度 ..... 200℃ (スチーム)

焼成時間 ..... 30分

#### 黒糖ダマンド

1. 黒糖、無塩バターをビーターで立てていく
2. 全卵を少しづつ加え混ぜる
3. アーモンドプードルを加え混ぜる
4. 薄力粉をさっと混ぜる

#### カリフォルニア・レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンの甘味を引き立てるため、甘酸っぱいシーケンサーサー汁に1日漬けておく



カリフォルニア・レーズン協会