

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

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
シークァーサー	2
水	2

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



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…………… L 3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}L 3分M1分↓^{バター}L 3分M2分↓L 3分
^{レーズン・クルミ}
M3分（外皮分取る）↓L 2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
外皮生地：100g
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、黒糖ダイヤモンド（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

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、
甘酸っぱいシークァーサー汁に1日漬けておく

黒糖ダイヤモンド

1. 黒糖、無塩バターをビーターで立てていく
2. 全卵を少しずつ加え混ぜる
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