

2005年カリフォルニア・レーズン

バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー



アムール・ドゥ・レザン

パティスリーマディ 松原 祐吉氏

配合

生地 (%)

石臼挽き強力粉	50
薄力粉	50
グラニュー糖	8
粗塩	2
脱脂粉乳	3
無塩バター	5
トレモリン	2
生イースト	5
吸水	41
折り込み用無塩発酵バター	65

クリームチーズフィリング (g)

クリームチーズ	400
グラニュー糖	80
キャラメルレーズン	200
クレームパティシエール	200

クレームパティシエール (g)

牛乳	1000
バニラ棒	1/2本
グラニュー糖	150
薄力粉	40
フランドール	40
加糖卵黄	260

キャラメルレーズン (g)

グラニュー糖	100
水	10
カリフォルニア・レーズン	200

仕上げ

粉糖	適量
ホワイトチョコレート	適量
ピスタチオ (刻み)	適量
カリフォルニア・レーズン	適量

工程

ミキシング	L 5分
フロアタイム	30分 (28℃/75%) 1.2cm厚まで伸ばし、冷凍 (-20℃/12~5時間)
折り込み	3つ折り×3回 (最終、1mmに伸ばす)
成形	40cm×30cmの生地にクリームチーズフィリングを塗り 3回巻き込む
ホイロ条件	28℃/75%
ホイロ時間	40分
焼成温度	160℃
焼成時間	30分
焼成後	粉糖を振り、バーナーでカラメリゼする

仕上げ

1. 適度な大きさにカットし、卵形が残るように粉糖を振る
2. ホワイトチョコレートでコーティングしたレーズンを卵形の中央におく
3. その上に刻んだピスタチオを飾る



カリフォルニア・レーズン協会