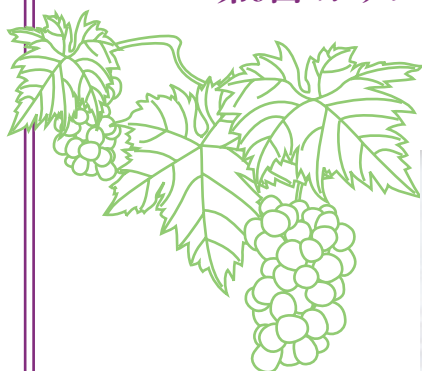


第9回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト 鉄人大賞



レーズンと紅茶のハーモニー

敷島製パン(株) 佐藤 敦氏

配合

レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	50
溶かしバター	3

紅茶クッキー生地 (%)

強力粉	50
薄力粉	50
グラニュー糖	70
ショートニング	50
全卵	35
ベーキングパウダー	2
食塩	0.1
アールグレイ粉末	3
アールグレイ茶葉	4
紅茶リキュール	2

バターソボロ (%)

薄力粉	100
アーモンドプードル	110
バター	100
グラニュー糖	100
食塩	1

デニッシュ生地 (%)

強力粉	50
準強力粉	50
生イースト	4
食塩	1.8
上白糖	10
全卵	20
バター	7
全脂粉乳	3
水	35
折り込みバター	65

トッピング (製品1個あたりのg)

バターソボロ	7
アプリコットジャム	5
粉糖	適量

レーズンと紅茶のハーモニー



工程

レーズン前処理

レーズンは予め溶かしバターと絡めておく

紅茶クッキー生地

1. ショートニング、グラニュー糖、食塩をビーターで軽く立てる。
2. 全卵を数回に分けて加えていく。
3. 紅茶リキュールを加え、最後にアールグレイとふるっておいいた粉類とベーキングパウダーを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
4. 使用時にもう一度捏ねて、塗りやすい固さにする。

バターソボロ

1. バターをポマード状にする。
2. グラニュー糖と食塩を加える。
3. 薄力粉とアーモンドプードルを加える。
4. 冷蔵庫に一晩保管する。
5. 粗めのメッシュに通した後、180℃のオーブンでうっすら焼色がつく程度に焼成する。

生地

ミキシング…………… L 3分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 28℃ 75%
発酵時間…………… 40分
大分割…………… 1390g
大分割した生地を平たい長方形にしてリタード(−5℃)する
リタード時間…… ロールインに適した固さになるまで(5時間～)
ロールイン……………三つ折り3回ロールイン後、リターダーでオーバーナイト

成形

1. 生地を厚さ3mm、幅30cmに伸ばす。
 2. 生地の上に紅茶クッキー生地を全体に均一に塗る。(900g)
 3. レーズンを均等に散布する。
 4. 巻き込んだ後、カットしやすいように冷蔵する。(30～60分)
 5. 100gにカットして、パンドリーナ型天板にいれる。
- ホイロ条件…………… 28℃ 75%
ホイロ時間…………… 90分
分割…………… 100g
焼成温度…………… 上火：190℃ 下火：240℃
焼成時間…………… 18～20分
- #### 焼成前
1. 塗卵をして、中央部にアプリコットジャムをトッピングする。
 2. 表面にバターソボロをつける。
- 仕上げ…………… 冷却後、粉糖を適量かける