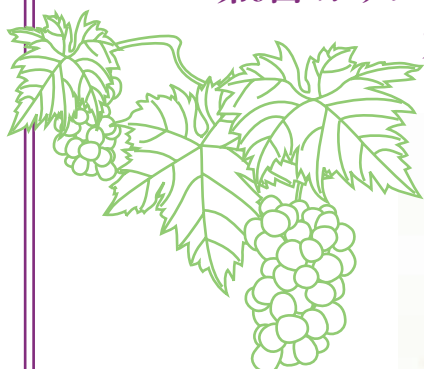


第9回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン大賞



Pluie de raisins

(株)ドンク京都 藤原 雅敏氏

配合 (%)

レーズンフィリング

カリフォルニアレーズン	100
白ワイン	120
グラニュー糖	40
ハチミツ	20

サルタナフィリング

サルタナレーズン	100
白ワイン	120
グラニュー糖	40
ハチミツ	20

カスタードレーズンクリーム

カスタードクリーム	100
カリフォルニア・レーズン(ラム酒漬)	20

パートマカロナージュ

アーモンドプードル	100
粉糖	100
卵白	80

中種

強力粉	25
牛乳	15
生イースト	3.5

本捏

強力粉	75
並塩	1.8
全卵	45
上白糖	10
無塩バター	45
転化糖	3
レーズンフィリング	50
サルタナフィリング	15

バナナチップ	適量
砂糖	適量
ココアパウダー	適量



Pluie de raisins

工程

レーズンフィリング

1. カリフォルニアレーズンを15分間蒸す。
2. 白ワインの中へグラニュー糖、ハチミツを入れ溶けるまで熱する。
3. その中に蒸したレーズンを漬けて一晩おく。

サルタナフィリング

レーズンフィリングと同様にします。

カスタードレーズンクリーム

1. ラム酒漬したカリフォルニア・レーズンをフードプロセッサーでペースト状になるまで刻む。
2. 1をカスタードクリームと合わせる。

パートマカロナージュ

1. 卵白と粉糖を先に混ぜ合わせる。
2. その中にアーモンドブードルを混ぜ合わせる。

中種

ミキシング…………… L 2分ML 5分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 28℃ 70%
発酵時間…………… 45分

本捏

ミキシング

…………… L 2分オートリーズ25分 ↓ ^塩 L 1分 ↓ ^{中種} L 2分
…………… ^{バター} ↓ ML 7分 ^{フィリング} MH 3分 ↓ ML 1分

捏上温度…………… 22℃

発酵条件…………… 28℃ 70%

発酵時間…………… 50分パンチ50分

分割重量…………… 110g×2コ

成形

1. 丸マンケ型に1個丸く伸ばしておく。
2. その上に、カスタードレーズンクリームを薄く均一に塗り、更にその上に、もう一方の丸く伸ばした生地をのせる

ホイロ条件…………… 30℃ 70%

ホイロ時間…………… 70～80分

焼成温度…………… 210℃

焼成時間…………… 23～25分

焼成前

1. ホイロ後、生地の上にバナナチップ（8g）を均一に置く
2. その上にパートマカロナージュ（85g）を円周にそって広口金で絞る

仕上げ…………… 粉糖をふり、その上にぶどう型を置き、ココアパウダーをふる