

2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー
～レーズンとチーズの美味しいマリアージュ～



カリフォルニア・レーズンのシナモンロール

ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉（カメリヤ）	100
インスタントイースト	2
改良剤	0.6
食塩	1.3
砂糖	6
カリフォルニア・レーズンペースト	1.3
バター	20
全卵	17
牛乳	7
カリフォルニア・レーズン（※1紅茶漬け）	75
ピーカンナッツ（またはクルミ）	25
水	38

工程

ミキシング	レーズン L5M8 ↓ L1M2
捏上温度	26℃
発酵時間（27℃、75%）	45分
分割重量	約2800g
冷却（-20℃）	約30分
成形	シナモンシュガー（※2）を巻き込み80gでカット 使用ケース直径10cm、深さ4cm
ホイロ（30℃、80%）	90分 シュトロイゼル（※3）をふりかける
焼成（200℃）	20分

※1 紅茶漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン	1500g
紅茶（※）	850g

（※）約880gの熱湯に紅茶のティーバック
5コを入れ紅茶を作る

*紅茶とレーズンを合わせ一晩室温放置、
使用時には水分を切って使用

※2 シナモンシュガー

グラニュー糖	200g
きび糖	100g

コーンスターチ	20g
キャノーラ油	15g

シナモン 12g
*全ての材料を混ぜ合わせる。

※3 シュトロイゼル

小麦粉（デロワール）	300g
グラニュー糖	300g

バター	150g
卵黄	2コ

*全材料をミキサー（ビーター使用）で
混ぜ合わせる。



カリフォルニア・レーズン協会