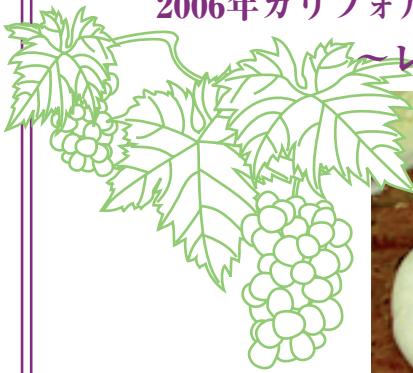


## 2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー

～レーズンとチーズの美味しいマリアージュ～



### アメリカンクリームチーズアイシングの カリフォルニア・レーズン 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
焼成（200℃）	20分
	焼成後冷ましてから、 クリームチーズ（※3）をトッピングする

#### ※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 (※) 約880gの熱湯に紅茶のティーパック  
紅茶（※） ..... 850g 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 コーンスターク ..... 20g シナモン ..... 12g  
きび糖 ..... 100g キャノーラ油 ..... 15g \*全ての材料を混ぜ合わせる。

#### ※3 アメリカンクリームチーズアイシング

アメリカンクリームチーズ ..... 500g 粉糖 ..... 100g \*全材料をミキサー（ビーター使用）で  
無塩バター ..... 125g レモン汁 ..... 1/2コ分 混ぜ合わせる。



カリフォルニア・レーズン協会