

第8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



pain au déjeuner
(株)本高砂屋 御影高杉 高杉 良和氏

配合

生地 (%)

強力粉	100
砂糖	10
塩	3.2
卵	16
牛乳	60
ドライイースト	2.4
バター	30
マカダミアナッツ	10
※1	
ベーコン	30
ニンニク (おろし)	2
タマネギ	6.6
カリフォルニア・レーズン	53.3

カリフォルニア・レーズン ポルトワイン漬 (g)

カリフォルニア・レーズン	550
ポルトワイン	80cc

工程

生地

ミキシング	バター	※1	レーズン
.....	L3分MH7分↓L2分MH7分↓L2~3分↓L1~2分		
捏上温度		28℃	
発酵条件		30℃	80%
発酵時間		35分	
分割重量		240 g	
ベンチタイム		20分	
成形	レーズン生地を丸め、平らに整え円盤状にする。焼型リングの内側に軽くバターを塗る。		
ホイロ条件		30℃	80%
ホイロ時間		50分	
焼成温度		180℃	
焼成時間		35分	

レーズンの下処理

カリフォルニア・レーズンにポルトワインを入れ合わせ、電子レンジで25~30秒加熱し、ジッパー付ナイロン袋に入れ変えジッパーを閉じ、ふたをして冷やす。(真空調理作業と同じ考え方)

ポイント

1. カリフォルニア・レーズンを真空調理の作業方法で、早くポルトワインの香りと味をレーズンに含ませることができる。
2. ベーコンは軽く角切りにしてソティーする。タマネギはみじんにかットしバターで炒め、水分を良く切っておく。

