

第15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



リーフ レーズン

(株)ドンク 茶山 寿人氏

配合

デニッシュ生地 (%)

フランスパン専用粉	50
強力粉	50
生イースト	4
塩	2
上白糖	10
バター	5
全卵	15
水	35

折り込み用バター…………… 700g

赤ワイン漬けレーズン…………… 1,200g

クリームチーズフィリング

クリームチーズ	1,000g
生クリーム	500g
上白糖	150g
レモン果汁	20g

仕上げ材料

粉糖	適量
ナパージュ	適量
ピスタチオスライス	適量

工程

デニッシュ生地

ミキシング……………L 4分（たて型ミキサー使用）

折り込み用バターを除いて全て合わせる。

捏上温度…………… 24℃

フロアタイム…………… 30分

発酵条件…………… 27℃/75%

分割・ベンチタイム…………… 1,200gに大分割し、冷凍庫で生地を締め、
一晩冷蔵（0℃）

成形…………… 1. 折り込み用バターを折り込む。

2. 3つ折り1回、30分冷凍、3つ折り1回、60分冷凍、
3つ折り1回、90分冷凍。

3. 生地を2.5mmまで伸ばし、14号セルクルで抜き
（60g）冷蔵庫で30分休ませる。

4. 生地 of 1/3の面を1号セルクルで、5ヶ所抜く。

5. 2/3の面にクリームチーズフィリングを絞り、赤ワイン
漬けレーズン（30g）をのせる。

6. 抜いた生地側を上 to 被せるように2つ折りにし、しっかりと
生地同士を貼り合わせる。

ホイロ条件…………… 28℃/75%

ホイロ時間…………… 60分

焼成前作業…………… 塗り玉をする。

焼成温度…………… 上火：230℃/下火：200℃

焼成時間…………… 15分



カリフォルニア・レーズン協会

リーフ レーズン



工程

仕上げ

丸く抜いた紙を使い、生地のおお3に粉糖を振り、2/3にナパーヂュを塗る。
ピスタチオスライスを5ヶ所に飾る。

レーズン前処理

レーズンは、赤ワインに1週間漬け込む。

クリームチーズフィリング

1. 生クリームと上白糖を合わせて、7分立てにする。
2. 柔らかくしておいたクリームチーズを合わせ、レモン果汁を加える。