

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
審査員特別賞



干しぶどうのマカロン

満寿屋商店(株) 小林 大悟氏

配合

ブリオッシュ生地 (%)

強力粉（北海道産）	100
上白糖	20
塩	1.8
生イースト	3
全卵	25
発酵乳	15
水	30
有塩バター	30
タピオカスターチ	10

仕上げ材料

粉糖	適量
ラム酒漬けレーズン	3粒
ナパージュ	適量

ラム酒漬けレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
湯水（45℃）	適量
白樺樹液	約50
ラム酒	25

クレーム・ダイヤモンド (%)

ラム酒漬けレーズン	100
クリームチーズ（ダイス）	100
アーモンドプードル	100
薄力粉	20
上白糖	100
無塩バター	100
全卵	80

マカロン生地 (%)

レーズンペースト	50
アーモンドプードル	100
グラニュー糖	100
卵白	100
薄力粉	50

干しぶどうのマカロン



工程

ブリオッシュ生地

バター

ミキシング…………… L 3分 M 3分 ↓ L 3分 M 3分 H 5分～
 捏上温度…………… 26℃
 フロアタイム…………… 50分
 発酵条件…………… 26℃／75%
 分割重量…………… 40g
 ベンチタイム…………… 30分
 発酵条件…………… 26℃／75%
 成形…………… 1. 生地1個に対し、クレーム・ダイヤモンド
 (40g) を包む。
 2. 薄く麺棒で伸ばし、アルミ皿にのせる。
 3. 均一に伸びるようにピケをする。
 ホイロ条件…………… 30℃／75%
 ホイロ時間…………… 50分
 焼成前作業… 1. 発酵した生地の上に、中心から円を
 描くようにマカロン生地(30g)を
 絞る。(直径5mmの口金を使用)
 2. マカロン生地の上に、粉糖をまんべん
 なく振りかける。
 3. 中央部分にラム酒漬けレーズンを
 3粒埋め込む。
 焼成温度…………… 上火：210℃／下火：200℃
 焼成時間…………… 13分
 仕上げ…………… 中央に埋め込んだラム酒漬けレーズン
 に、ナパージュを塗る。

レーズン前処理

1. レーズンを45℃程度の湯水で軽く揉み洗いをし、
すぐに水切りをする。
2. レーズンが浸る程度の白樺樹液で吸水を40分間
行い、水切りをする。
3. しっかりと水が切れたら、ラム酒を振りかけて、
室温で24時間マリネする。

クレーム・ダイヤモンド

1. 上白糖と無塩バターで滑らかになるまで、クリー
ミング。
2. 1に全卵を少量ずつ加えて、混ぜていく。
3. ラム酒漬けレーズンと、7mm程度のダイス状に
したクリームチーズを加え混ぜる。
4. アーモンドプードルと振るった薄力粉を加え、
生地にする。
5. 仕上がったら、扱い易いように冷蔵庫で冷やす。

マカロン生地

1. 卵白とグラニュー糖を合わせ、よく摺り合わせる。
2. レーズンペーストを加え混ぜる。
3. アーモンドプードルと振るった薄力粉を加え、
生地にする。
4. 使用する時間に合わせて、仕上げるようにする。
(焼成前)