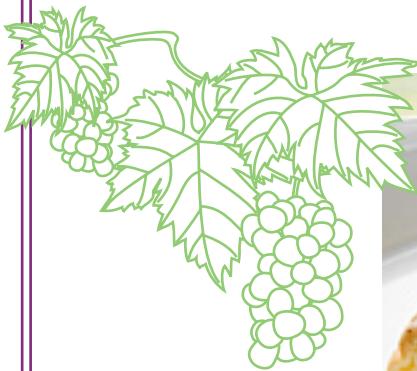


第15回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
審査員特別賞



干しうどうのマカロン

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 | 10 |

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 |

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°C) | 適量 |
| 白樺樹液 | 約50 |
| ラム酒 | 25 |

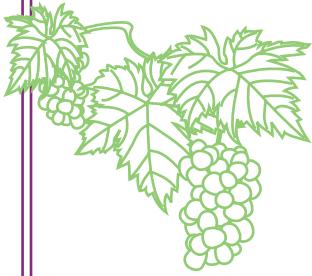
クレーム・ダマンド (%)

| | |
|--------------|-----|
| 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 |



カリフォルニア・レーズン協会

干しうどうのマカロン



工程

ブリオッシュ生地

| | バター |
|--------|---|
| ミキシング | L3分M3分↓L3分M3分H5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・ダマンド(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. しっかりと水が切ったら、ラム酒を振りかけて、室温で24時間マリネする。

クレーム・ダマンド

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. アーモンドブ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. アーモンドブードルと振るった薄力粉を加え、生地にする。
4. 使用する間に合わせて、仕上げるようにする。(焼成前)

