

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
グッドアイデア賞



レーズンフラワー
フジパン(株) 長尾 有佳氏

配合

黒糖ビス地 (%)

薄力粉	100
上白糖	35
黒糖蜜	20
油脂	25
全卵	26
ベーキングパウダー	2
カラメル	5.5
黒糖フレーバー	0.4

生地 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
生イースト	6
イーストフード	0.12
食塩	1.2
上白糖	20
油脂	15
脱脂粉乳	2
全卵	16
水	46

折り込み材料 (%)

カリフォルニア・レーズン	30
--------------	----

スポンジ生地 (%)

薄力粉	40
上白糖	40
濃縮乳	6
全卵	64
気泡剤	8
ベーキングパウダー	0.4

レーズンフィリング (%)

スポンジ生地	全量
グラニュー糖	260
全卵	100
油脂	100
カリフォルニア・レーズン	250

レーズンフラワー



工程

黒糖ビス生地

(シュガーバター法：ビーター使用)

1. 上白糖と油脂をよく混ぜる。
2. 黒糖フレーバーを加えた全卵を数回にわけて、1に加える。
3. 黒糖蜜、カラメルを加え混ぜる。
4. 薄力粉、ベーキングパウダーを加え混ぜる。
5. 仕上がった生地は、6～8℃の冷蔵庫で一晩おく。

生地

ミキシング…………… L 3分ML 6分
捏上温度…………… 26℃
フロアタイム…………… 30分
発酵後、6～8℃の冷蔵庫で一晩リタードする。

- 成形…………… 1. 一晩リタードした生地をシーターで伸ばし空折りする。
2. 折り込み用レーズンを生地に折り込む。(2つ折り1回)
 3. 対粉50%のレーズンフィリングを生地に折り込む。(2つ折り1回)
 4. 生地上に同じ位の大きさに伸ばした、黒糖ビス生地をのせる。
 5. 生地厚13mmに伸ばした生地を15mm×180mm (40g) にカットする。
 6. スネイル成形をする。

ホイロ条件…………… 33℃／50%
ホイロ時間…………… 55分
焼成温度…………… 上火：180℃／下火：190℃
焼成時間…………… 8分

スポンジ生地

1. オールインミックスで生地を仕込む。
2. 比重は、0.4～0.5を目安とする。
3. 150℃のオーブンで15分焼成し、粗熱をとる。

レーズンフィリング

(シュガーバター法：ビーター使用)

1. グラニュー糖と油脂をよく混ぜる。
2. 全卵を数回にわけて加える。
3. 焼成し、粗熱をとったスポンジ生地を砕いて加える。
4. 刻んだレーズンを加え混ぜる。
5. 仕上がったフィリングは、6～8℃の冷蔵庫で一晩おく。