

第10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



スパイラル レーズン
日糧製パン(株) 工藤 信行氏

配合 (%)

カリフォルニア・レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	100
レーズンフレッシュ	5
食塩	0.5
水	5

レーズン生地

上白糖	100
食塩	0.5
加工油脂	40
液体ショートニング	50
全卵	100
吸水	10
薄力粉	100
加工澱粉	3
ベーキングパウダー	1.5
キサンタンガム	0.1
カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10

カリフォルニア・レーズンクリーム

カリフォルニア・レーズン(処理済)	100
バタークリーム	50
上白糖	20
シナモン	0.1
ラム酒	10

工程

カリフォルニア・レーズン前処理

1. 水に食塩を入れ沸騰させる。
2. レーズンフレッシュを入れる。
3. カリフォルニア・レーズンを入れてよく合わせる。
4. 一日間放置する。

レーズン生地

ミキシング (ホイッパー使用)

全卵3~4回後、吸水 粉類(篩った物) レーズン・ラム酒
.....MO.5分↓H1分↓LO.5分H1分↓LO.5分

※その後、生地を30分休ませる。

捏上温度..... 20℃

分割重量.....100g

成形

1. 天板に12cmのセルクル型を並べる。
 2. 11cmの紙トレイを用意する。
 3. 紙トレイにレーズン生地を100g分割して入れる。
 4. セルクル型に入れる。
 5. 表面にレーズンクリームを丸口金7号でうず巻状に18g絞る。
- 焼成温度..... 200℃
焼成時間..... 22分

カリフォルニア・レーズンクリーム

1. 上白糖、シナモンを合わせる。
2. カリフォルニア・レーズン(処理済)を細かく刻み、ラム酒と合わせる。
3. 上白糖、シナモンの合わせたものを入れる。
4. バタークリームを入れてよく合わせる。

仕上げ

冷却後、表面にフォダン：10gをコーティングする。



カリフォルニア・レーズン協会