カリフォルニア・レーズンを使った
ハロウィン製品アイデアセミナー

キャラメルレーズンパンプキン

敷島製パン(株)　橋本 美帆氏

配合

生地（%）

強力粉	100
生イースト	4
食塩	1.5
砂糖	12
全卵	12
脱脂粉乳	3
マーガリン	7
パンプキンペースト	18
水	32
折込油脂（シートマーガリン）	対生地 30%

フィリング（g:生地1枚分）

※カリフォルニア・レーズン	600
※マンダリンナポレオン（パグラコ）	42

※レーズンは洋酒と合わせ1晩おく

くるみ	200
パンプキン（ダイス）	400
キャラメル	320

クリームチーズグレーズ（%）

粉糖	100
水	10
アメリカンクリームチーズ	23
アルザスアプリコット:50°	5

工程

生地

ミキシング……L2分M2分
捏上温度……24℃
発酵時間……（28℃、75%）20分
発酵後冷蔵、生地が冷えたら油脂を折りこむ
折り込み……3つ折り3回
整形……3mm厚に生地を伸ばし、21cm×42cmにカット
生地両端を約7cm、2.5cm幅で切り込みをいれる
生地の中央に洋酒漬けレーズン、くるみ、パンプキン、キャラメルをのせて、切り込んだ両端の生地で交互に包み込む
ホイロ時間……（28℃、75%）75分
焼成前処理……塗卵し、パンプキンシードをトッピング
焼成時間……（180℃）35分
焼成後、クリームチーズグレーズをかける

クリームチーズグレーズ

アメリカンクリームチーズを室温に戻してクリーム状に柔らかくし、残りの材料を加えて混ぜる