

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



スネイクレーズン 敷島製パン(株) 橋本 美帆氏

配合

生地 (%)

強力粉	70
薄力粉	30
生イースト	7
食塩	1.5
上白糖	20
全卵	11
マーガリン	3
パンプキンペースト	20
水	43

レーズンバターフィリング (g) —

*カリフォルニア・レーズン	700
*グヨ カルバドス	49
※レーズンはカルバドスと合わせ1晩おく	
ドライりんご	160
無塩バター	800
粉糖	32
アーモンドプードル	160

パンプキンそぼろ (%) —

無塩バター	50
パンプキンフィリング	50
薄力粉	100
ベーキングパウダー	0.2
食塩	1
グラニュー糖	30

工程

生地

ミキシング	L 3分M 10分
捏上温度	27℃
発酵時間	(28℃、75%) 20分
分割重量	60g
ベンチタイム	20分
整形	フィリングを包み込んで棒状にのばし、渦巻き整形をしてIFトレイに入れる
ホイロ時間	(28℃、75%) 150分
	塗卵し、パンプキンシードとパンプキンそぼろをトッピング
焼成時間	(190℃) 15分
	焼成後、粉糖をかける

レーズンバターフィリング

すべての材料を混ぜ合わせる

パンプキンそぼろ

バターを室温に戻して柔らかくし、パンプキンフィリング、グラニュー糖、食塩を加えてよく混ぜる
ふるった薄力粉とベーキングパウダーを加えて生地をまとめ、薄く延ばして冷やし、包丁で5ミリ角くらいの大きさにカットする。
(冷凍庫で冷やし固めると扱いやすくなる)