

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



パンプキンスイートルール

(株)ポンパドウル 立木 理恵子氏

配合 (%)

TKスターター種 (%)

工程1	TKスターター	10
	水	110
工程2	TKスターター液	100
	強力粉	100
工程3	TKスターター1番種	10
	強力粉	100
	水(25℃前後)	100

スイート生地 (%)

強力粉	100
砂糖	12
塩	1.6
卵黄	20
生イースト	3
TKスターター種	30
生クリーム	4
無塩バター	40
吸水	40

生地 (g)

スイート生地	500
レーズン・クレームダマンド	120
グランマニエレーズン	80
かぼちゃスライス	100

グランマニエレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
グランマニエ	10

レーズン・クレームダマンド (%)

無塩バター	100
グラニュー糖	100
卵	80
アーモンドプードル	100
レーズン濃縮果汁	40

工程

TKスターター種

- 工程1 水にTKスターターを加え、攪拌して5分置き、茶漉しでこしてTKスターター液を作る
- 工程2 軽く混ぜて28℃で18時間前後置き、5℃の冷蔵庫で保管する
- 工程3 軽く混ぜて28℃で18時間前後置く
工程3を4～5回繰り返す

生地

ミキシング	バター 4分 M5分 ↓ L2分 ↓ L2分 M5分 H2分
捏上温度	27℃
発酵時間	(28℃、75%) 60分
分割重量	500g

分割後冷凍庫で冷やす

成形… ※かぼちゃスライスはオーブンに入れ、水分を飛ばす程度に焼いておく

- 3つ折りしてから、生地を27cm×45cmに延ばす
- 半分に折ってカットを入れてから、生地を広げ冷凍庫でよく冷やす
- レーズン・クレームダマンド(120g)を均一に塗る
- グランマニエレーズン(80g)を均一に散らす
- かぼちゃスライス(100g)をのせる
- 生地を1本ずつ互い違いに重ねて編んでいく
- ベーキングシートを敷いて天板に並べる

ホイロ時間… (30℃、75%) 40分

焼成前処理… 1. 塗り卵をし、かぼちゃスライスをのせる

2. 両脇にアーモンドスライスをのせ、粉糖をかける

焼成時間… (上火:200℃、下火なし) 20分

仕上げ… 両端を切り落とし、5cm幅でカットする



カリフォルニア・レーズン協会