

第16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
カリフォルニア・レーズン大賞



Jealousy Raisin
(株)ポンパドウル 佐々木 卓也氏

配合 (%)

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	60
ドライ克蘭ベリー	10
ブランデー	10
レモンジュース	5

道明寺前処理

道明寺全粒	30
吸水	30
カソナード	8

本捏

石臼挽き粉	100
天然塩	2.2
セミドライイースト	0.4
モルトエキス	0.1
フレッシュバター	10
吸水	80
レーズン前処理	85
道明寺前処理	68

レーズンフィリング

レーズンペースト	40
晩柑ピール	8
オレンジリキュール	2

工程

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンとドライ克蘭ベリーを水洗いする
2. 蒸し器で約10分間蒸す ポウルに移す
3. ブランデーとレモンジュースを合わせたものを加え、全体に馴染ませる
4. 粗熱がとれたら、ビニール袋に入れて冷蔵保存する
日数3～5日（1日1回揉むように混ぜる）

道明寺前処理

※道明寺：うるち米を水に漬け、蒸して乾燥させたもの

1. 道明寺を水に30分漬ける
2. ザルで水を切る
3. 吸水でカソナードを煮溶かし、道明寺を加え、かき混ぜながら水気の無くなるまで炊く
4. 炊きあがったら、生地を蒸し器で10分間蒸す
5. ポウルに移し、ラップでフタをして冷ます（室温程度まで冷めたら、仕込みに使用する）

本捏

	バター	道明寺	レーズン
ミキシング	L 5分 ↓	L 3分 ↓	L 3分 ↓
捏上温度	24℃		
フロアタイム	30分パンチ30分		
分割	420 g		
冷蔵	生地を俵形に整え、乾燥しないように、 6℃で12～15時間冷蔵保存		

Jealousy Raisin



工程

本捏

成形前…… 生地を冷蔵から出し、15℃以上まで戻す
(※この間にレーズンフィリングを作る)

- 成型…………… 1. 生地を、15℃まで戻したら、手のひらで軽くガスを抜きながら長さ40cmまでのばす
2. 絞り袋を用い、レーズンフィリング(60g)を一直線に絞る
3. 軽く霧を吹き、生地を合わせる
4. 合わせた側に、5ヶ所切り込みを入れ、切り口を広げる
5. ベーキングシートにのせて、ホイロをとる

ホイロ条件…………… (温度：27℃／湿度：75%
orフランスパン用ホイロ) 30分

焼成前…………… 生地に石臼挽き粉を茶こしでふるう

焼成…… 前蒸気＋後蒸気：230℃ → 210℃／30分

レーズンフィリング

1. レーズンペーストにオレンジリキュールを加え混ぜ合わせる
2. 晩柑ピールを加えて均一に混ぜる