

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



黒糖レーズンマコロン

フジパン(株) 長尾 有佳氏

配合

中種 (%)

強力粉	70
生イースト	3
イーストフード	0.1
ブドウ糖	3
乳化油脂	3
吸水	40

本捏 (%)

強力粉	30
生イースト	2.5
食塩	1.2
上白糖	25
黒砂糖	5
油脂 (マーガリン)	8
全卵	5
カラメル	2
バイタルグルテン	2
※カリフォルニア・レーズン	60
くるみ (八割)	10
吸水	8
※カリフォルニア・レーズンは水で戻しておく	

包あん (生地70gに対し)

ナッツクリーム	35g
グラニュー糖	5g

レーズンバターメロン皮 (%)

薄力粉	100
上白糖	60
発酵バター	20
全卵	30
ベーキングパウダー	0.5
カリフォルニア・レーズン (刻み)	60



カリフォルニア・レーズン協会

黒糖レーズンマコロン



工程

中種

ミキシング…………… L 3分ML 1分
捏上温度…………… 25℃
発酵…………… (温度：27℃／湿度：75%) 2時間30分
終点温度…………… 29℃

本捏

ミキシング… 油脂 L 2分ML 3分 ↓ レーズン・くるみ L 2分ML 4分 ↓ L 1分ML 1分
捏上温度…………… 28.5℃
フロアタイム…………… 35分
分割重量…………… 生地：70 g
レーズンバターメロン皮：45 g
ベンチタイム…………… 20分
成形…………… 1. 分割した生地 (70g) にナッツクリーム
(35g) を包あんする
2. 分割したレーズンバターメロン皮
(45g) をめん棒でのばす
3. レーズンバターメロン皮の表面に霧吹き
で水をかけ、グラニュー糖をつける
4. 生地に、レーズンバターメロン皮を
被せ、グラシンを敷いた型に入れる

ホイロ…………… (温度：33℃／湿度：55%) 60分
焼成…………… 上火：160℃／下火：220℃、15分

レーズンバターメロン皮 (シュガーバター法、ピーター使用)

1. 上白糖と発酵バターをよく混ぜる
2. 全卵を数回にわけて加える
3. 刻んだカリフォルニア・レーズンを加え、混ぜる
4. 薄力粉、ベーキングパウダーを加え、混ぜる
5. 生地は、6～8℃の冷蔵庫に一晩おく