

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
グッドアイデア賞



ル ポンドゥ レザン
(株)ドンク東京 山口 功三郎氏

配合

カリフォルニア・レーズン前処理 (%) —

カリフォルニア・レーズン 100
白ワイン 10

本捏 (%) —

強力粉 100
上白糖 10
塩 2
生イースト 3
全卵 30
卵黄 10
牛乳 35
無塩バター 50
カリフォルニア・レーズン（前処理済） 60

ヌスフィリング (g) —

無塩バター 80
上白糖 50
ハチミツ 80
水あめ 30
生クリーム 80
アーモンドパウダー 100
アーモンド（ホール） 200
ドライチェリー 100

グラス (g) —

粉糖 100
ラム酒 20
水 10

ココアグラス (g) —

粉糖 90
ココアパウダー 10
水 20

トッピング材料 (g) —

アーモンド（16割） 50

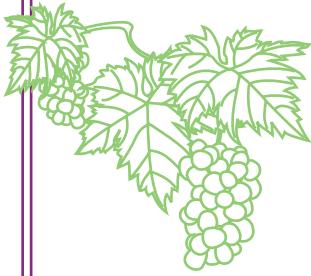
仕上げ材料 —

ピスタチオ（ホール） 少々
カリフォルニア・レーズン 少々
ナパージュ 適量
粉糖 適量



カリフォルニア・レーズン協会

ル ポンドゥ レザン



工程

カリフォルニア・レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンを水で洗いして、水気をよく切っておく
2. 白ワインを入れ、3日間漬け込む

本捏

ミキシング	塩・生イースト バター レーズン L2分 (オートリーズ20分) ↓ L5分M5分↓ L5分↓ L2分
捏上温度	24℃
プロアタイム	90分パンチ、 発酵室（温度：27℃／湿度：75%） 30分、3℃で一晩冷蔵
分割	160g なまこ状に丸めて、冷蔵庫で30分休ませる
成形	1. シーター又はめん棒で、5cm×22cm 生地厚3～4mmにのばす 2. ヌスフィリングを置き、包む 3. 表面に水をつけ、16割アーモンド をまぶしつける 4. 24cm×5.5cm×高4.5cmの型に 閉じ口が上になるように入れる
ホイロ	(温度：27℃／湿度：75%) 90分 ホイロ後、ベーキングシートを被せ、天板でフタをする
焼成	上火：18/0℃／下火：260℃、20分
仕上げ	1. 粗熱がとれたら、表面にナバージュ を塗る 2. ナバージュが乾いたら、グラスがけ をする 3. 上部5ヶ所にココアグラスを絞り、 カリフォルニア・レーズンとピスタ チオを飾る 4. 1.5cm×10cmステンシルを使用 し、カリフォルニア・レーズンと ピスタチオの間に粉糖をかける
	※ピスタチオは色が付かない程度にローストしておく

ヌスフィリング

1. アーモンドパウダー、アーモンド：ホールを、150℃のオーブンで約15分ローストする
2. ローストしたアーモンド：ホールとドライチェリーを1/2にカットする
3. 鍋に無塩バター、上白糖、ハチミツ、水あめを入れ、カラメル色になるまで煮詰める
4. 生クリームを入れ、軽く煮詰める
5. アーモンドパウダー、アーモンド：ホール、ドライチェリーを入れ、水気が無くなるまで混ぜ合わせる
6. バッドにあけ、温かいうちに、1コ50gに分割し、23cmの棒状にのばしておく
7. 冷めたら、冷蔵する

グラス

全ての材料をよく混ぜ合わせる

ココアグラス

全ての材料をよく混ぜ合わせる

