

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 |



# 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

塩・生イースト バター レーズン  
ミキシング… L2分(オートリズ20分) ↓L5分M5分 ↓L5分 ↓L2分  
捏上温度…………… 24℃  
フロアタイム… 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にのぼす

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:180℃/下火:260℃、20分

仕上げ…………… 1. 粗熱がとれたら、表面にナパージュを塗る

2. ナパージュが乾いたら、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