

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



バニラ レザン

敷島製パン(株) 長谷川 美里氏

配合 (%)

生地(ストレート法)

強力粉	80
薄力粉	20
上白糖	20
油脂 (マーガリン)	20
全卵	20
生クリーム	10
食塩	1.4
コラーゲン	3.5
イーストフード	0.1
生イースト	4
吸水	17

折り込み

バニラ風味のミルクシート…… 25 (対生地)

フィリング

カリフォルニア・レーズン…… 50 (対粉)
バニラリキュール…… 5 (対レーズン)

そばろトッピング

強力粉	100
グラニュー糖	56
油脂 (マーガリン)	56
食塩	1

工程

本捏

ミキシング…………… L 3分M6分H4分
捏上温度…………… 24℃
フロアタイム…………… 20分
発酵条件…………… -5~0℃、オーバーナイトリタード (12時間~)
折り込み…………… 一晚リタードした生地に、シーターでバニラ

風味のミルクシートとバニラリキュールに
絡めたカリフォルニア・レーズンを折り込む
4つ折り、1回 15分ほど生地を休ませる

成形…………… 1. 生地厚12mmに生地をのばす

2. 表面にそばろをトッピングする

3. 120mm×30mm (55g) にカットする

ホイロ…………… (温度：36℃／湿度：75%) 60分

焼成…………… 190℃、12分

フィリング

カリフォルニア・レーズンを一晚バニラリキュールに絡めて味を馴染
ませる

そばろトッピング (ピーター使用)

1. 油脂、グラニュー糖、食塩をよく混ぜる
2. 強力粉を加え、ポロポロのそばろ状にする