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

消費者推薦優秀賞

クリームフレームシードレス

マリアージュ ドゥ ファリーヌ　須藤 秀男氏

配合

ブドウ種（g）

カリフォルニア・レーズン	1,000
モルト水	20
グラニュー糖	500
水	2,000

レーズン前処理（%）

フレームシードレス	100
白ワイン	15

レーズンペースト（%）

前処理済みレーズン	100
白ワイン	7

本捏（%）

強力粉	50
フランスパン専用粉	50
塩	1.8
黒砂糖	15
脱脂粉乳	3
ブドウ種	3
生イースト	2
トレモリン	1
バター	7
前処理済みレーズン	60
レーズンペースト	10
吸水	68

クリームフィリング（g）

クリームチーズ	1,570
パティシェール	1,570

パティシェール（g）

卵黄	250
グラニュー糖	150
薄力粉	40
プードルクレーム	50
バター	50
牛乳	1,000
バニラビーンズ	1/4本

クリームフレームシードレス

工程

ブドウ種

水の中にカリフォルニア・レーズン、モルト水、グラニュー糖を入れ、28℃のホイロの中で1週間
1日数回攪拌する

レーズン前処理

スチームコンベクションで、フレームシードレスを蒸して、白ワインを混ぜ込み、冷蔵庫で3日以上寝かせる

レーズンペースト

冷蔵庫で寝かした上記のレーズンに白ワインを入れ、ロボクープでペーストにして、冷蔵庫で 3 日以上寝かせる

本捏（縦型ミキサー、スパイラルフック使用）

ミキシング… L 3分M3分MH5分↓バターMH1分↓レーズンMH2分
捏上温度…… 26℃
一次発酵……（温度：27℃／湿度：90%）80分
パンチして、55～60分
分割…… 40ｇ　丸め
ベンチタイム…… 20分
成形…… 1. ブーレした型に丸めた生地のガスを抜きながら親指で押し、敷き込む
2. 中心のくぼんだ部分にクリームフィリングを絞る
ホイロ……（温度：27℃／湿度：90%）25～30分
焼成…… 上火：240℃／下火：275℃、12～14分（前蒸気あり）
焼き上がり、軽く冷めたら、
ロール紙の上にクリーム面を下にして冷ます

クリームフィリング

1. 卵黄とグラニュー糖をブランシールして、薄力粉とプードルクレームを混ぜる
2. バニラビーンズ入りの沸かした牛乳を入れ炊き上げる
3. バターを入れ、パッセして冷ます（パティシェール完成）
4. 冷めたら、パティシェールとクリームチーズを、1：1の比率で混ぜてクリームを作る