



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



びわとレーズンのマカロン包み

ブーランジュリー オーヴェルニュ 井上 克哉氏

配合

中種配合

強力粉	50%
インスタントイースト	1.2%
脱脂粉乳	3%
砂糖	13%
水	30%
全卵	20%

本捏配合

強力粉	30%
薄力粉	20%
塩	1%
砂糖	12%
全卵	6%
ショートニング	10%

レーズンクリーム

カスタード	100%
レーズン・ペースト	100%

分割生地 1 個に対し

びわ (カット)	5g
----------	----

マカロナーージュ

アーモンドプードル	120g
粉糖	120g
卵白	120g
コーンスターチ	12g

工程

よく混ぜて1時間室温にて置いておく。

捏上温度 25℃

ミキシング ショートニング
L3分M3分↓L3分M2分

捏上温度 25℃

フロアタイム 40分

分割重量 35g

成形 生地を伸ばし銀紙の上にのせて、ドリーノ型に入れる
レーズンクリーム(30g)を絞り、びわを半分のせる
トロピカルレーズンの6mm厚の残生地を短冊状にカットし、40gのせる
縦にカットしたびわ(5g)を立てる

ホイロ 70分 (28℃、75%)
ホイロ後、マカロナーージュ(5g)をかけて粉糖をふるう

焼成 上火:200℃/下火:220℃ 12分位