

第11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



ポシュ・レザン

伊藤 公人

配合

ブリオッシュ生地 (%)

強力粉	100
砂糖	12
塩	2
インスタントイースト	1.3
バター	40
全卵	50
牛乳	20

メランジェ (g)

カリフォルニア・レーズン	500
オレンジピール	60
ヘーゼルナッツパウダー	100
赤ワイン	500
シロップ	150

シロップ (g)

砂糖	100
水	100

トッピング (g)

ヘーゼルナッツパウダー	500
卵白	270
砂糖	250



ポシュ・レーズン

工程

シロップ

1. 水と砂糖を鍋に入れ、砂糖が溶けるまでかき回さず沸騰させる。
2. 冷めてから冷蔵庫で保存する。

トッピング

1. ヘーゼルナッツパウダーを軽くローストして冷ましておく。
2. 卵白と砂糖をたてないように混ぜる。
3. ヘーゼルナッツパウダーを加え軽く合わせ、冷蔵庫でひと晩寝かせる。

メランジェ

1. カリフォルニア・レーズンは1週間前にセイロで蒸して冷めてから赤ワインとシロップを合わせたものに漬け込む。
2. ヘーゼルナッツパウダーはローストしたものを使用。
3. 仕込みの前日に、漬けておいたカリフォルニア・レーズンにオレンジピールとヘーゼルナッツパウダーを入れて軽く合わせて冷蔵庫に入れる。

ブリオッシュ

ミキサーボールに全卵と牛乳を入れ、その上に砂糖と粉の順番に入れる。

ミキシング…………… L 3分オートリーズ15分
 イースト 塩 バター
 L 1分↓L 2分↓M3分↓M3分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 27℃ 80%
発酵時間…………… 90分↓手捏ね（メランジェ）60分
分割重量…………… 150g
ホイロ条件…………… 27℃ 80%
ホイロ時間…………… 30分
焼成温度…………… 180℃
焼成時間…………… 40分

1. ブリオッシュ生地を90分発酵させた後500gの生地に対して、800gのメランジェを合わせる。
2. レーズンが潰れないように、ミキサーを使わず手捏ねする。
3. すべて均等に混ざり合ったら、60分発酵をとる。1個が150g位になるように、絞り袋で天板に絞る。
4. 釜入れ前に、トッピングを平口金で絞る。
5. 冷却後、粉糖を振る。