

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 アイデア賞



Raisins Garden

出川 雅史

配合

レーズンショコラ

フィユタージュ (g) —————

強力粉	250
薄力粉	250
天塩	15
カリフォルニア・レーズンペースト	5
練り込みバター	130
水	210
折り込みバター	400
カカオブードル	30
フロランタンパウダー	20/個

レーズン前処理 (g) —————

カリフォルニア・レーズン	800
クレーム ド カカオ	60

中種 (%) —————

強力粉	70
イースト	3.5
イーストフード	0.1
脱脂粉乳	2
卵	12
卵黄	6
砂糖	5
牛乳	29

本捏 (%) —————

強力粉	30
砂糖	18
天塩	1.6
無塩バター	130
カリフォルニア・レーズン	86
牛乳	28

トッピング用

ショコラ生地 (g) —————

薄力粉	100
カカオペースト	10
ココア生地用油脂	135
卵	190
グラニュー糖	170
水	30

焼成前 (g) —————

コナッツロング	10
---------	----

仕上げ (g) —————

粉糖	3
----	---



カリフォルニア・レーズン協会



Raisins Garden

工程

レーズン前処理

仕込み前日にビニール袋に入れ、軽く混ぜた後、空気を抜いてシールをしておく。

レーズンショコラフィユタージュ

1. 粉と仕込み水を冷やしておき、練り込み用バターをちぎりながら混ぜ込んでいく。
2. 生地がまとまったらビニール袋に入れ、冷蔵庫で2時間休ませる。
3. 生地を休ませている間に折り込み用バターにカカオプードルを均一に混ぜ、シート状にして冷却しておく。
4. 休ませていた生地をロールインする（3折り×2×3回）。
5. 折り込み後、リバーシシーターで4mmの厚さにのばし、ピケローラーをかけ、ケースに引っ張らないように敷き、余分な生地を削ぎ落とす。この状態で、袋をかけ、1日休ませる。
6. 翌日、グラシン紙を敷きアルミニウムショットを詰めて、200℃で、30分焼成する。
7. 紙とアルミニウムを取り除き、フロランタンパウダーを20g、ケース内側にまんべんなくふるいかけ、再び150℃の釜に入れ、30分ほど乾燥焼きする。

中種

ミキシング…………… L 3分MH2分
捏上温度…………… 25℃
発酵時間…………… 2時間
終点温度…………… 28～28.5℃

本捏

ミキシング…………… L 4分ML 5分↓ L 3分
……………^{バター}
……………^{レーズン} MH4分↓ L 1分ML 1分
捏上温度…………… 27.5℃
フロアタイム…………… 30分
分割重量…………… 240g（丸め）
ベンチタイム…………… 20分
成形……………丸め直して、焼型に入れる。
ホイロ条件…………… 35℃ 60%
ホイロ時間…………… 60分
焼成温度…………… 上火：180℃ 下火：190℃
焼成時間…………… 32分
焼成前にショコラ生地を渦巻き状に45g 絞り、ココナッツロングを10g ちらす。
冷却後、粉糖をかける。

トッピング用ショコラ

1. ココア生地用油脂、カカオペースト、グラニュー糖をビーターで柔らかくする。
2. 卵、水を2～3回に分けて加えていく。
3. ふるっとおいた薄力粉を加え、滑らかになるまで混ぜ合わせる。