

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

フィュタージュ (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
力カオペースト.....	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)

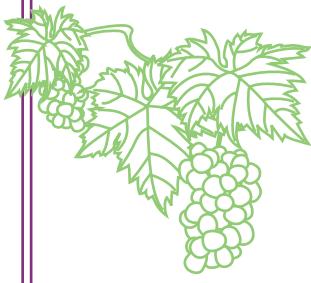
ココナツツロング.....	10
---------------	----

仕上げ (g)

粉糖.....	3
---------	---



カリフォルニア・レーズン協会



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ュタージュ

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ていく。
2. 生地がまとま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ブ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、リバースシーターで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	MH 2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	バター L 4分 M L 5分 ↓ L 3分 レーズン MH 4分 ↓ L 1分 M L 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. ふるっておいた薄力粉を加え、滑らかになるまで混ぜ合わせる。

