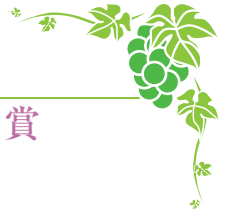




第17回 カリフォルニア・レーズン  
ベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



## レーズン・デザート

味の素ベーカリー(株) 八木橋 洋悦氏

### 配合

#### 中種配合(%)

|       |     |
|-------|-----|
| 準強力粉  | 50  |
| 全粒粉   | 20  |
| 塩     | 0.2 |
| 脱脂粉乳  | 2   |
| 生地改良剤 | 0.1 |
| 吸水    | 40  |
| 生イースト | 0.5 |

#### 本捏配合(%)

|       |     |
|-------|-----|
| 準強力粉  | 20  |
| 全粒粉   | 10  |
| 塩     | 1.3 |
| マーガリン | 8   |
| 上白糖   | 8   |
| 生クリーム | 5   |
| 全卵    | 4.5 |
| 生地改良剤 | 0.2 |
| 生イースト | 3   |
| 中種    | 全量  |
| 吸水    | 12  |

折り込み用処理済み  
カリフォルニア・レーズン

仕上げ 35

ホワイトチョコ 適量

ピスターチ 少々

#### カリフォルニア・レーズン処理(%)

カリフォルニア・レーズン 100

キリッシュ 20

#### ラムレーズンクリームフィリング(g)

無塩バター 240

粉糖 240

全卵 240

アーモンドパウダー 240

薄力粉 60

カリフォルニア・レーズン 240

ラム酒 20cc

#### レーズンチーズソース(g)

クリームチーズ 300

粉糖 160

無塩バター 240

レモン汁 20

カリフォルニア・レーズン濃縮果汁 30

ホワイトトリキュール 16

### 工程

#### 中種工程

|       |            |
|-------|------------|
| ミキシング | L5分        |
| 捏上温度  | 20℃        |
| 発酵条件  | 10℃程度(冷蔵庫) |
| 発酵時間  | 18～20時間    |

#### 本捏工程

|        |                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------|
| ミキシング  | マーガリン<br>L3分M5分↓L2分M4分H1分                                                 |
| 捏上温度   | 25℃                                                                       |
| 発酵条件   | 28℃/75%                                                                   |
| 発酵時間   | 50分パンチ20分                                                                 |
| フロアタイム | カリフォルニア・レーズンを折り込み、リターダーで、40分                                              |
| 分割重量   | 80g                                                                       |
| 成型     | シーターで120×120×5(mm)サイズにカット<br>ラムレーズンクリーム(35g)を中央に絞り、座布団折りをする<br>天板/バンドリーノ型 |

ホイロ 35℃/80%、60分

焼成温度・時間 上火:195℃/下火:215℃、15分

- 仕上げ
- 1 パンが冷めたら、レーズンチーズソース(20g)をサイドから絞る
  - 2 溶かしたホワイトチョコを、上面に細く線書きする
  - 3 中央にピスターチを1枚のせる

#### カリフォルニア・レーズン処理

全量を2～3日前に漬け込む

#### ラムレーズンクリームフィリング

- 1 バターを柔らかくし、粉糖をホイップする
- 2 1に全卵を少しずつ投入する
- 3 2に粉類を振るい、ヘラで切るように混ぜる
- 4 カリフォルニア・レーズンを粗みじん切りし、ラム酒に漬ける
- 5 使用前に、クリームとレーズンを混ぜる

#### レーズンチーズソース

- 1 クリームチーズ、バターと粉糖をピーターでホイップする
- 2 1にレモン汁、レーズン濃縮果汁、ホワイトトリキュールを入れ、更にホイップする



カリフォルニア・レーズン協会