



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

審査員特別賞



シュープリームレザン

(株)ドンク北海道 合田 知弘氏

配合

レーズン生地配合(%)

強力粉	100
生イースト	3.5
塩	2
上白糖	10
加糖卵黄 (20%)	10
全卵	30
牛乳	35
バター	30
レーズン・ペースト	15
前処理済みカリフォルニア・レーズン	60
仕上げ(1個に対し:g)	
あられ糖	20
粉糖	8
レーズン前処理 (%)	
カリフォルニア・レーズン	60
赤ワイン	12
パートシュクレ配合(g)	
バター	100
上白糖	80
全卵	40
薄力粉	230
パートシュー配合 (g)	
上白糖	5
塩	1.6
牛乳	50
水	50
バター	30
強力粉	30
薄力粉	20
全卵	90
ピスタチオクリーム配合 (g)	
バター	100
上白糖	100
全卵	100
アーモンドパウダー	100
薄力粉	20
ラム酒	5
ピスタチオペースト	12.8

工程

レーズン生地工程

ミキシング	生イースト、塩 バター レーズン・ペースト レーズン L3分(オートリズ:30分)↓L2分H5分↓H3分↓1分↓L1分H1分 (スパイラルミキサー使用)
捏上温度	23.5℃
発酵条件	27℃/75%
フロアタイム	90分パンチ30分 その後、5℃でオーバーナイト
成型	1 パートシュクレをリバースシーターで、3mm厚に伸ばし、7.5cm×22cm にカット(160g)し、タルト型(W9.9cm×D24.7cm×H2.3cm)に敷く 2 1にピスタチオクリーム(100g)を絞る 3 レーズン生地を、5mm厚に伸ばし、7.5cm×22cmでカットする 4 2の上に重ねる
ホイロ	28℃/75%、90分
焼成前処理	レーズン生地の上に、パートシュー(90g)を絞り、あられ糖(20g)を散らす
焼成温度・時間	上火:170℃/下火:210℃、40分
仕上げ	冷却後、粉糖を振る

レーズン前処理

- 1 カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いする
- 2 水を切り、赤ワインに1週間漬け込む

パートシュクレ

- 1 バター、上白糖を混ぜる(ビーター使用)
- 2 全卵を数回に分けて混ぜる
- 3 薄力粉を入れて、軽く混ぜる

パートシュー

- 1 上白糖、塩、牛乳、水、バターを鍋に入れ、火にかける
- 2 沸騰したら鍋を火から外し、篩っておいた粉類を一気に入れて混ぜる
- 3 再度、鍋を火にかけて鍋底に薄く膜がつくまで加熱する
- 4 3に全卵を数回に分けて入れる

ピスタチオクリーム

- 1 バター、上白糖を混ぜる(ビーター使用)
- 2 全卵を数回に分けて混ぜる
- 3 ピスタチオペーストを混ぜる
- 4 篩った薄力粉、アーモンドパウダーを混ぜ、ラム酒を加える



カリフォルニア・レーズン協会