



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

消費者代表優秀賞



これからはレーズン、これからもレーズン

(株)ドンク東京 瀬川 智弘氏

配合

食パン生地配合(%)

強力粉	30
生イースト	3.5
上白糖	3
吸水	15

本捏配合(%)

強力粉	70
上白糖	17
塩	1.5
全卵	20
牛乳	22
無塩バター	40
モルト水	1
ラム酒漬けレーズン	60

仕上げ

粉糖	適量
ピスタチオ(刻み)	適量
ラム酒漬けレーズン	19粒
ナパージュ	適量

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	8

キャラメルレーズン配合(g)

グラニュー糖	300
水	80
生クリーム	200
ラム酒漬けレーズン	500

マカダミアナッツ(ロースト)

マカダミアナッツ(ロースト)	150
----------------	-----

コーヒーマルツァパーネ配合(g)

アーモンドパウダー	180
粉糖	180
卵白	150
インスタントコーヒー(顆粒)	15

チュイル生地配合(g)

薄力粉	60
グラニュー糖	150
塩	2
卵白	120
無塩バター(溶かし)	50

工程

中種工程

ミキシング	L 3M2分
捏上温度	24℃
発酵条件	27℃/75%
発酵時間	60分

本捏前処理工程

- 1 バターに上白糖、塩を入れホイッパーで攪り混ぜる
- 2 1に全卵を分離しないように数回に分けて入れ、ホイッパーで混ぜる

本捏工程

ミキシング	L 5分M30分H0.5分↓M2分H0.5分
捏上温度	26℃
発酵条件	27℃/75%
発酵時間	20分
分割重量	70g
ベンチタイム	20分
成型	生地をめん棒で伸ばし、キャラメルレーズン(30g)を包み、ア・テット型に閉じ目を下にして入れる

ホイロ

焼成前処理

- 1 発酵した生地の入ったア・テット型の膨らみ部分にラム酒漬けレーズンを1粒ずつ入れる
- 2 そこにコーヒーマルツァパーネ(10g)を絞る
- 3 生地上部にも、コーヒーマルツァパーネ(15g)を絞り、アンペラで塗り、軽く粉糖を振る

焼成温度・時間

仕上げ

- 1 型から外して、コーヒーマルツァパーネを塗ってある方を下にする
- 2 1の上部と窪み部分にキャラメルレーズン(25g)をアンペラでのせる
- 3 チュイルの端全体にナパージュを塗り、刻んだピスタチオをつけ、粉糖を振る
- 4 2に3をのせる

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンをラム酒に1週間漬け込む

キャラメルレーズン工程

- 1 生クリームを火にかけ温めておく
- 2 別の鍋にグラニュー糖と水を入れ火にかけ、色がついたら、1を入れる
- 3 2にラム酒漬けレーズンとローストしたマカダミアナッツを入れ、均一に混ぜて、冷ます

コーヒーマルツァパーネ工程

- 1 卵白とインスタントコーヒーを入れてホイッパーで混ぜる
- 2 1にアーモンドパウダーと粉糖を入れて均一に混ぜる

チュイル生地工程

- 1 篩った薄力粉とグラニュー糖と塩を一緒にして均一混ぜる
- 2 1に卵白を入れ混ぜ、最後に溶かしバターを入れてホイッパーで合わせる
- 3 天板に離型油スプレーをして、ベーキングシートを敷く
- 4 3にチュイル生地(15g)のをせ、13cmの丸型にスプーンで整える
- 5 丸型にしたチュイル生地にラム酒漬けレーズン(9粒)のをせ、色がつくまで焼成する
- 6 色ついたチュイル生地を裏返して、2個のア・テット型で挟み込む
- 7 チュイル生地が固まったらア・テット型から外す



カリフォルニア・レーズン協会