



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

駐日代表賞



レーズンマフィンデニッシュ

エースベーカリー(株) 出川 雅史氏

配合

レーズンアマン生地配合(%)

強力粉	70
準強力粉	30
冷蔵イースト	5
砂糖	12
塩	1
脱脂粉乳	3
全卵	10
吸水	35
ショートニング	5
ロールイン用コンパウンドマーガリン	60
グラニュー糖	10
レーズン・ペースト	5

レーズンマフィン生地配合(%)

バターコンパウンドマーガリン	70
薄力粉	100
ベーキングパウダー	5
全卵	60
牛乳	30
上白糖	50
漬け込みレーズン	100

仕上げ

デシケイトココナッツ	適量
------------	----

漬け込みレーズン処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
バタースコッチリキュール	15

レーズンチョコペースト配合(%)

チョコペースト (ビター)	80
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	5

工程

本捏工程

〔レーズンアマン工程〕

ミキシング ショートニング
L4分 M3分 ↓ L2分 M4分

捏上温度 22℃

冷蔵庫で、1時間休ませる

折り込み 3つ折り、3回(休ませながら)

1 コンパウンドマーガリンを生地と同じ固さまで戻す

2 ロールイン時に、コンパウンドマーガリンの上にグラニュー糖とレーズン・ペーストを均一に広げ、一緒に折り込む

3 最終生地厚5mmまで伸ばし、ピケローラーをかけて、110mm角かた(40g)

4 カット後冷凍し、袋にしておく

〔レーズンマフィン工程〕

1 常温で柔らかくしておいたマーガリンに上白糖を加えビターで混ぜる

2 20℃程度まで温めた牛乳と全卵を3回に分けて投入していく

3 篩っておいた薄力粉とベーキングパウダーを混ぜる

4 最後に漬け込んだレーズンを入れ、軽く混ぜる

成型

底径 70mm 高さ 40mm のアルミケースに半解凍したレーズンアマン生地をケースの中に押し込み、常温で20分程度放置する

乾ホイロ

35℃ / 45%、40分

焼成前処理

1 中央にレーズンマフィン生地(35g)を絞る

2 絞った上にデシケイトココナッツ(0.5g)をトッピング

焼成温度・時間

上火: 190℃ / 下火: 210℃、20分

仕上げ

1 焼成後、ケースから外して冷却する

2 上面中央から、レーズンチョコペースト(12g)を注入する

3 四角とぶどう型の抜き紙を使い、粉糖を振る

レーズン前処理

1 カリフォルニア・レーズンをチャック付き袋に入れ、リキュールを加える

2 出来るだけ中の空気を抜いて閉じ、常温で一晩漬け込む

レーズンチョコペースト工程

1 チョコペーストにレーズン濃縮果汁を加える

2 出来るだけ空気を混ぜ込まないように合わせる