

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



Sカルゴ (レーズンたっぷりミルクデニッシュ)

倉田 敏和

材料

ミルクデニッシュ配合 (%)

薄力粉	60
強力粉	40
グラニュー糖	8
塩	2
脱粉	3
B B J	0.1
生イースト	4
レーズンシロップ	3
(ラムレーズンを絞った時のもの)	
牛乳	53
シートバター (対粉)	50
ラムレーズン	120

製品10個当たり/g

生地 (2.5mm)	1/4枚
カスタードクリーム	60
クリームチーズ	60
ケーキラム	70
ラムレーズン	300
くるみ (処理済)	100

ラムレーズン配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
砂糖	5
湯	40
ラム酒	10

カスタードクリーム配合

牛乳	1000cc
砂糖	225g
薄力粉	80g
卵黄	8コ
無塩バター	30g
生バニラエッセンス	1cc

仕上げ (製品10個当たり/g)

ホイップクリーム	24
アーモンドスライス	適量
粉糖	適量



カリフォルニア・レーズン協会



Sカルゴ (レーズンたっぷりミルクデニッシュ)

工程

ミルクデニッシュ

ミキシング…………… L 6分
捏上温度…………… 21℃
発酵条件…………… 室温
発酵時間…………… 30分
保管…………… -8℃にてひと晩冷凍
ロールイン…………… 3つ折り3回 (油脂対粉：50%)
成型
1. 生地を厚さ2.5mmに伸ばす。
2. 生地を4等分に切る。
3. カスタードクリームとクリームチーズ1：1の割合で常温で混ぜる。
4. 混ぜ合わせた生地に塗り、ケーキクラムを全体にまぶし、ラムレーズンとくるみを入れ、巻き込む。
5. 20等分にカットし、2コを1つのアルミ紙に入れる。
ホイロ条件…………… 31℃ 80%
ホイロ時間…………… 90分
焼成温度…………… 205℃ (スチーム)
焼成時間…………… 15分

ラムレーズン

1. カリフォルニア・レーズンをボールに入れ、湯をレーズンが浸るまで入れる。火にかけ沸騰する寸前で止め、ザルにあけ、湯をきる。
2. きった湯と砂糖を煮立て火を止める。冷めたら、ラム酒を入れる。
3. 2のシロップに1のカリフォルニア・レーズンを漬ける。1日置いてから使用すると全体がなじんで食感が良くなる。

カスタード

1. 砂糖と薄力粉は、よく合わせておく。
2. 卵黄と牛乳 (20%) をよく合わせ、1に入れる。
3. 残りの牛乳を沸かし、2を入れる。
4. 火を止め、バニラエッセンス、無塩バターを入れる。

仕上げ

冷却後半分に切り、ホイップクリームを絞り、サンドする。粉糖を振り、アーモンドスライスをのせる。