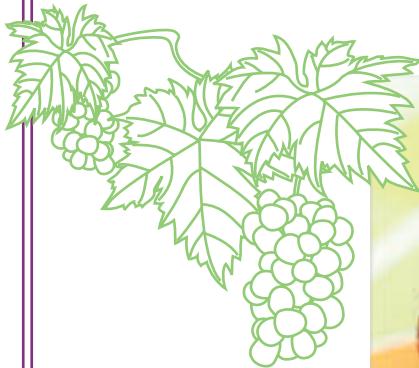


第11回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

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

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

製品10個当たり/g ——

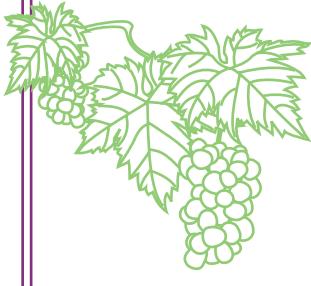
生地 (2.5mm)	1/4枚
カスタードクリーム	60
クリームチーズ	60
ケーキクラム	70
ラムレーズン	300
くるみ（処理済）	100

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じんで食感が良くなる。

カスター

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を入れる。
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。

