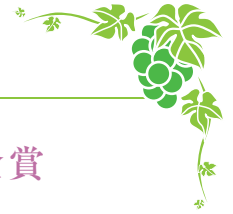




第18回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

規定作品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



Célébration (セレブラシオン)

(株)神戸屋 中島 庸博氏

配合

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	65
アーモンドパウダー	5
生イースト	7
三温糖	10
食塩	2
ココア	5
カリフォルニア・レーズンペースト	10
前処理済全粒粉	71
全卵	30
無塩バター	50
前処理済カリフォルニア・レーズン	80
前処理済くるみ	10

仕上げ配合 (1個当たり)

仕上げシロップ	90g
粉糖	適量

前処理全粒粉配合 (%)

全粒粉	30
生クリーム	36
ハチミツ	5
前処理カリフォルニア・レーズン配合 (%)	
カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
シナモン	0.05
ナツメグ	0.04
ジンジャー	0.04
カルダモン	0.02

前処理くるみ配合 (%)

くるみ	100
牛乳	50

仕上げシロップ配合 (%)

グラニュー糖	60
水	40
オレンジリキュール	20

工程

ミキシング

バター レーズン・くるみ
L5分M5分H3分↓L5分M3分H3分↓L2分

捏上温度 25℃

発酵条件/時間 27℃/75%、30分パンチ30分

分割重量 550g (分割後、即成形)

成形 丸めた後、中央に穴を空けて、クグロフ型に入れる(直径16cm)

ホイロ条件/時間 28℃/75%、120分

焼成温度/時間 上火:170℃/下火:190℃、40分

- 仕上げ
- 1 焼成後、熱いうちに、仕上げシロップ(90g)をかけて染み込ませる
 - 2 粗熱がとれたら、粉糖を振る

前処理全粒粉工程

- 1 生クリームとハチミツを沸騰させる
- 2 1に全粒粉を加えてゴムベラで混ぜる
- 3 冷蔵庫で一晩冷蔵する

前処理カリフォルニア・レーズン工程

- 1 カリフォルニア・レーズンをスチーマーで蒸す
- 2 ラム酒にシナモン、ナツメグ、ジンジャー、カルダモンを加え、よく混ぜる
- 3 1と2を混ぜ合わせ、3日間漬け込む

前処理くるみ工程

- 1 くるみを水洗後、軽くローストする
- 2 1に牛乳を加え、冷蔵庫で一晩冷蔵する
- 3 本捏ね前に、ザルにとり、水気を切っておく

仕上げシロップ工程

- 1 グラニュー糖に水を加え加熱する(グラニュー糖が溶けるまで)
- 2 氷をあてて冷却し、オレンジリキュールを加えてよく混ぜる