



第19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

インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



白樺レーズン～頑張るあなたへ～

不二製油(株) 佐々木 亨氏

配合

生地配合 (%)

強力粉	50
フランスパン専用粉	50
上白糖	12
食塩	1.5
全卵 (正味)	10
生イースト	4
マーガリン	6
濃縮乳	10
吸水	38

折り込み配合 (%: 対粉)

チョコシート	50
--------	----

飾り／仕上げなど (g: 1個に対し)

グレーズ	25
ピスタチオ (刻み)	0.4

レーズン前処理配合 (g)

カリフォルニア・レーズン	500
赤ワイン	100
ブランデー (VSOP)	50
溶かしバター	50

レーズンチョコフィリング配合 (g: 1個分/130g)

a	バター	100
a	上白糖	100
a	全卵	75
b	バター	100
b	チョコレート (クーベルチュール)	100
b	上白糖	100
b	全卵	100
c	前処理済みレーズン	700
c	オレンジピール	70
c	クルミ (ロースト、刻み)	140
c	アーモンドパウダー	150
d	薄力粉	75
d	ブラックココア	4

工程

生地工程

ミキシング	オールインミックス、L5分 M3分
捏上温度	24℃
大分割	1,800g
フロアタイム	28℃/75%、30分
冷蔵	フロアタイム後の生地を薄く平らにして冷蔵する/-2℃、オーバーナイト
折り込み	1 チョコシートを包み、4つ折り1回、3つ折り1回を連続して行う 2 その後-20℃で30分、-5℃で10分休ませる 3 続いて、3つ折り1回行い、-20℃で30分、-5℃で30分休ませる
成形	1 リバースシーターで幅33cm厚さ3.5mmまでのばす 2 縦16cm×横25cm(270g)にカットする 3 上下の1/3部分の生地に斜めに切り込みを入れる(片側8カット) 4 3の中央のカットしていない所にレーズンチョコフィリングを絞り(130g) 両側の生地を交互にクロスさせながら包む 5 6取天板に並べ、ラックタイムを10分とる

ホイロ条件/時間	32℃/75%、80分(30分+50分) ラックタイム後ホイロに入れた 30 分後に、トヨ型 (長 250mm× 幅 80mm× 高 60mm) を被せて更に 50 分ホイロをとる
----------	---

焼成温度/時間	上火: 220℃/下火: 180℃、40分 天板をのせて焼成、30分経過したら、上天板を取り除き、更に10分焼成する
焼成後	冷めたら、上面に均一にグレーズをかけ、細かく刻んだピスタチオを散らす

レーズン前処理工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いする
- 2 温めた赤ワインにカリフォルニア・レーズンを漬け、蒸らす(30分)
- 3 ブランデーを注ぎ、3日間おく
- 4 溶かしたバターと絡める

レーズンチョコフィリング工程

- 1 bの材料を湯煎で溶解し、均一に混ぜ合わせる
 - 2 aの材料をシュガーバター法で混ぜ合わせ、1を加え、更に混ぜ合わせる
 - 3 2にcを加え、最後に篩ったdを加えて均一になるように合わせる
- ※粉類の前にレーズンを加えるのは、粉量に比べてレーズン量が多く潰れるのを防止する為



カリフォルニア・レーズン協会