



第20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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



スターライト・レーズン

日糧製パン 高松 英司氏

配合

レーズン生地 (%)

フランスパン専用粉	100
パネトーネ種	20
パン酵母	3
生地改良剤	0.1
乳化剤	0.3
食塩	0.8
上白糖	25
加糖卵黄 (20%)	30
無塩バター	10
マーガリン	25
吸水	50
処理済レーズン	100

パイ生地 (%)

フランスパン専用粉	100
パン酵母	0.2
食塩	1
ブラウンシュガー	10
全卵粉末	1.4
シナモン	0.2
吸水	46
折り込み油脂	50

処理済みレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジキュラソー	10

レーズン入りアーモンドクリーム (%)

カリフォルニア・レーズン	100
グラニュー糖	100
無塩バター	100
全卵	100
アーモンドパウダー	100
ラム酒	10

焼成前処理

全卵 (塗り玉用)	適量
アーモンドスライス	5g

工程

パイ生地工程

ミキシング	L5分M1分
捏上温度	22℃
冷却	5℃にて、45分休ませる
折り込み	折り込み油脂を包んで 3つ折り1回、4つ折り1回後、5℃にて30分休ませる 3つ折り1回、4つ折り1回後、5℃にて一晩おく

レーズン生地工程

ミキシング	バター・卵黄 上白糖 処理済レーズン L4分↓L3分M2分↓L3分M3分↓L2分M30秒 ※バター、卵黄、上白糖は2回に分けてミキシングする
捏上温度	26℃
発酵時間	室温にて60分後、5℃でオーバーナイト オーバーナイト後、室温にて生地温度15℃まで復温(約60分)
分割重量	60g
成形	1 パイ生地を厚さ2mmまでシーターで伸ばし、115mm×110mmにカットする 2 カットしたパイ生地を星型天板に入れていく 3 パイ生地の端に全卵を塗る(艶めり) 4 パイ生地の中心にレーズン入りアーモンドクリーム(10g)を絞る 5 分割済みのレーズン生地を丸めてクリームの上にのせる ※1〜4の工程は、レーズン生地の分割前までに済ませておく

ホイロ条件/時間

28℃/75%、120分

焼成前処理

全卵を生地表面に塗り、アーモンドスライス(5g)のをせる

焼成温度/時間

上火:190℃/下火:195℃、18分

焼成後処理

粗熱がとれたら粉糖をふる

処理済みレーズン工程

カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、オレンジキュラソーを混ぜ合わせて3日間漬け込む

レーズン入りアーモンドクリーム工程

- 1 カリフォルニア・レーズンとグラニュー糖を混ぜ合わせる(ビーター使用)
- 2 バターを入れて混ぜ合わせる
- 3 全卵を3回に分けて混ぜ合わせる
- 4 アーモンドパウダーを混ぜて、ラム酒を加える



カリフォルニア・レーズン協会