



第21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



## マスカヴェイド・レーズン

日糧製パン 小西 和哉氏

### 配合

#### 黒糖レーズン生地(%)

準強力粉	100
全粒粉	5
パン酵母	3
改良剤	0.3
黒糖シュガー	15
食塩	1.8
脱脂粉乳	2
液卵黄(加糖)	10
黒糖フレーバー	0.3
粉末コーヒー	0.2
無塩バター	25
吸水	56
前処理済みレーズン	80

#### カリフォルニア・レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
リンゴ酒	10

#### アップルレーズンフィリング(%)

アップルレザープ	80
カリフォルニア・レーズン	20
ラム酒	5
黒糖パウダー	5
シナモン	0.5

#### アモンド生地(%)

無塩バター	90
グラニュー糖	80
アーモンドパウダー	65
卵白	100
バターフレーバー	1
薄力粉	35

#### アモンドトッピング(%)

卵白	90
グラニュー糖	100
アーモンドパウダー	100

### 工程

#### 黒糖レーズン生地

	(バター)	(バター)	(処理済みレーズン)
<b>ミキシング</b>	L3分M5分 ↓	L2分 ↓	L2分M5分 ↓ L1分M0.5分
<b>捏上温度</b>	26℃		
<b>発酵条件/時間</b>	27℃/ 75%、50分後、3℃の冷蔵庫で12時間		
<b>成形</b>	1) 生地を厚さ8mmまで延ばす 2) 18cmの幅にカットする 3) 焼成したアモンド生地をのせて包む 4) 6cmにカットしパーチにのせる		
<b>分割重量</b>	150g (生地100g)		
<b>ホイロ条件/時間</b>	36℃/ 70%、50分		
<b>焼成前処理</b>	1) ホイロ後、アモンドトッピング(10g)を塗る 2) 粉糖(2g)をかける		
<b>焼成温度/時間</b>	上火: 190℃/下火: 180℃、14分		

#### カリフォルニア・レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンとリンゴ酒を混ぜ合わせる

#### アップルレーズンフィリング

- アップルレザープのシロップを切る
- ラム酒に黒糖パウダー、シナモンを入れて混ぜる
- すべて混ぜ合わせる

#### アモンド生地

- バターを火にかけ溶かす
- グラニュー糖とアーモンドパウダーを混ぜる
- 卵白を加え混ぜ合わせる
- 薄力粉を加え混ぜ合わせる
- 溶かしたバターを加え混ぜ合わせる
- 型にアップルレーズンフィリング(500g)を敷き詰める
- アモンド生地(500g)を流し入れる
- 上火: 190℃/下火: 190℃のオーブンで25分焼成する

#### アモンドトッピング

材料をすべて混ぜ合わせる