



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

インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



The Sun Made Flower

アンテンドゥ 田中 陽一郎氏

配合

レーズン前処理(g)

カリフォルニア・レーズン	1kg
マスカットリキュール	70
グレープジュース	20
ブランデー	10

生地配合(%)

強力粉	80
全粒粉	20
上白糖	25
食塩	1
イーストフード	0.1
セミドライイースト	2
全卵	20
卵黄	20
牛乳	30
マーガリン	20
バター	20
ローストクルミ	(対生地)20

仕上げ

粉糖	適量
----	----

クレーム・ダイヤモンド(g)

バター	450
皮つきアーモンドパウダー	450
粉糖	450
全卵	360
コーンスターチ	48
ラム酒	48

トッピング生地(g)

バター	450
グラニュー糖	360
全卵	250
バニラペースト	5
薄力粉	450

工程

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、よく水気を切る
2. 更に余分な水気を切るために、キッチンペーパー等を敷いた番重に広げ一晩干す
3. マスカットリキュール、グレープジュース、ブランデーに漬け込み、二晩以上常温におく

生地

ミキシング

L4分M6分↓(2速で回しながら冷えたマーガリン、バターを千切りながら投入)
H10分~捏ね上がった生地を取り分け、クルミを練り込む
※1kg仕込みの場合、生地1kgが目安

捏上温度

25℃

フロアタイム

30分

分割重量

60g、丸め、5℃で一晩(15h~)冷蔵

準備

生地玉を常温で15℃以上になるまで昇温をとって丸め直す

ベンチタイム

20~30分

成形

- 1) 2種類の生地をそれぞれ麺棒で8~10cm位に丸く伸ばす
- 2) 2種類の生地が交互に重なるように、クレーム・ダイヤモンド(10g)と前処理レーズン(30g)をサンドしていく
- 3) くるみ生地を下にして、細い麺棒で生地を押さえ、6分割に跡をつける

ホイロ条件/時間

28℃/80%、30~40分

焼成前処理

全体に塗り卵を塗り、少し乾かした後、トッピング生地を同芯円状に絞る

焼成温度/時間

160℃、30分

仕上げ

粗熱がとれた後、粉糖で化粧する

クレーム・ダイヤモンド

1. 予め室温で柔らかくしておいたバターと粉糖を合わせてよく練る
2. 全卵、ラム酒を加える ※全卵は3回に分けて加える
3. コーンスターチ、アーモンドパウダーを加え、ゴムベラでざっくり混ぜ合わせる

トッピング生地

1. 予め室温で柔らかくしておいたバターとグラニュー糖を合わせ、ブランシールする
2. 全卵、バニラペーストを加える ※全卵は3回に分けて加える
3. 薄力粉を加え、ゴムベラでざっくり混ぜ合わせる