



カリフォルニア・レーズン協会駐日事務所設立50周年記念
蒸しパン、スコーン・マフィングランプリ



グランプリ

シナモン レーズン マフィン

ベーカリーコンサルタント 奥山 哲朗氏

配合

材料(%)

薄力粉	70
強力粉	30
ラム漬けレーズン	170
グラニュー糖	80
全卵	70
牛乳	50
無塩バター	30
ハチミツ	15
アーモンドパウダー	15
冷凍レモンすりおろし	10
シナモン粉末	3
ベーキングパウダー	3
乳化油脂	3
グレース	適量

ラム漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	1kg
水	200cc
ラム酒	50cc

カリフォルニア・レーズン含有量 対粉170%

工程

作り方

1. ミキサーボウルに、グラニュー糖、無塩バター、全卵、ハチミツ、乳化油脂を入れ、ビーターをセットし、スタートする。
2. L1分H3分その後、アーモンドパウダー、冷凍レモンすりおろし、シナモン粉末を入れ、L1分M2分。
3. その後、粉類とベーキングパウダーを合わせ、篩でふるったものを入れ、L1分M2分。
4. その後、ラム漬けレーズンを入れ、L1分M1分。
5. ミキサーボウルから、お玉で絞り袋に生地を入れ、鉄板にマフィンカップを並べ、カップの中に生地を絞る。
6. グレースを絞って、ラック刺す。
7. 焼成温度200℃、焼成時間30分(スチーム)。

ラム漬けカリフォルニア・レーズンの作り方

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする。
2. カリフォルニア・レーズン1kgに対して、水200cc入れ、水分がなくなるまでボイルする。
3. ボウルにボイルしたカリフォルニア・レーズンを入れ、ラム酒50cc入れて4日間漬け込む。