



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



スコーン・マフィン部門賞

ダンディ レーズン

江別製粉(株) 加茂 有美氏

配合

材料(g)

カリフォルニア・レーズン	400
薄力粉	320
ライ麦粉(細挽きタイプ)	80
ベーキングパウダー	16
全卵	140
食塩	2
グラニュー糖	80
サラダ油	140
黒ビール缶	180
ドライフィグ	160

カリフォルニア・レーズン含有量 26.4%

工程

前処理

カリフォルニア・レーズンを熱湯で軽く洗い、しっかり水分を切って、分量の黒ビールに30分漬け込む。

作り方

1. 薄力粉、ライ麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
2. 全卵、食塩、グラニュー糖を混ぜ合わせたところに、サラダ油を加え、しっかりと混ぜる。
3. 事前に漬けていたカリフォルニア・レーズンをザルにあげ、カリフォルニア・レーズンと黒ビールを分けて2に黒ビールを入れる。
4. 3に1を加え、粉気が無くなるまで混ぜる。
5. 4の生地を3で分けたカリフォルニア・レーズンと細かく刻んだドライフィグを合わせる。
6. マフィン型に約105gずつ生地を分け入れ、焼成する。
7. 焼成温度200℃、焼成時間20～25分。