



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・マフィン部門最終選考品

キャラメルレーズンスコーン

山崎製パン(株) 増山 進一氏

配合

材料(g)

ミックス粉	1kg
ショートニング	150
バター	100
牛乳	150
ラム酒漬けレーズン	400
蜜リンゴ	100
ローストクルミ	100
加糖練乳	50
キャラメルミルク	100
バニラビーンズ	少々
アーモンドスライス	適量

ラム漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	400
ラム酒	40
シナモン	1

シナモンシュガー

グラニュー糖	100
シナモン	5

カリフォルニア・レーズン含有量 40%

工程

作り方

1. ミックス粉に牛乳、ショートニング、キャラメルミルク、バニラビーンズ、バター、加糖練乳を入れ混ぜ、手捏ねする。
2. ローストクルミ、蜜リンゴを混ぜる。
3. ラム酒漬けレーズンを入れ、さらに混ぜる。
4. 生地温度 18～22℃、分割 360g(1個90g)。
5. 直径15cm高2cmの丸型の器に入れる。
6. 1/4のカット後、アーモンドスライス(3g)、シナモンシュガー(2g)をつける。
7. 生地を天板にのせ、15分休ませる。
8. 焼成温度:上火210℃/下火180℃(下天板)で、12分焼成する。

ラム漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、蒸し器で沸騰後10分蒸す。
2. ラム酒(40g)を混ぜ、2日間寝かせる。

ラム漬けレーズン

グラニュー糖にシナモンをふりかけ混ぜる。