



第22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・レーズン特別賞



チャイオレゼン

梅花堂キャンデーストアル・シュプレーム 木田 めぐみ氏

材料

パートフェルメンテ配合(%)

準強力粉	100
塩	2
インスタントドライイースト	0.6
モルト	0.3
吸水	72

本捏配合(%)

最強力粉	50
準強力粉	50
上白糖	12
塩	1.8
インスタントドライイースト	0.8
モルト	0.5
練乳	5
ミルクティー(吸水)	60
アールグレイ茶葉	1.5
パートフェルメンテ	20
無塩バター	10
製パン用生地改良剤	0.2

ミルクティー

水	200g
アールグレイ茶葉	15g
牛乳	600g

スパイス漬レーズン

カリフォルニア・レーズン	1,000g
ブランデー	50g
ハチミツ	50g
シナモンパウダー	適量
カルダモンパウダー	適量
クローブパウダー	適量
ショウガすりおろし	10g

工程

パートフェルメンテ

ミキシング	L6分M1~2分
捏上温度	22~23℃
フロアタイム	27℃/75%、90分パンチ30分 冷蔵(2~3℃)で、15時間以上発酵をとる

本捏

ミキシング	無塩バター L2分M3分 ↓ L4分M2分 捏ね上げ後、300g皮用の生地を取り分け、残りにスパイス漬レーズンを混ぜ込む
捏上温度	24℃
フロアタイム	38℃/85%、60分
分割重量	皮生地30g レーズン生地270g
ベンチタイム	20分
成形	1) レーズン生地をクッペ型に成形する 2) 皮生地を麺棒でのばし、1を包む 3) 10分程休ませた後、中心を細めの麺棒で押してフォンデュ成形する
ホイロ条件/時間	38℃/85%、60分
焼成温度/時間	上火:220℃/下火:190℃(スチーム)、25~30分

ミルクティー(吸水)

- 鍋に水と茶葉を入れ、沸騰させる
- 色が出てきたら牛乳を入れ、まわりが沸々するまで温める
- 火を止め、3分程蒸らしてから漉す

スパイス漬レーズン

- カリフォルニア・レーズンは水洗いし、水気をよく切っておく
- カリフォルニア・レーズンと全ての材料を混ぜ合わせ、二晩以上寝かせる