



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

## フロランタン・レザン ふんわりレーズンとオレンジの香り

ドンク 柳川 玖哉氏

### 材料

#### 下生地: レーズン生地配合 (%)

強力粉	100
上白糖	7
塩	2
生イースト	3
牛乳	35
全卵	30
卵黄	12.5
バター	50
前処理済カリフォルニア・レーズン	100
オレンジ香料水	3
オレンジ砂糖漬け(5mmカット)	20

#### 上生地: レーズン生地配合 (%)

フランスパン専用粉	100
塩	2
上白糖	7
脱脂粉乳	3
インスタントドライイースト	1.1
モルト	0.5
バター	5
吸水	55
折り込み用バター	50
オレンジダイヤモンド	24
前処理済カリフォルニア・レーズン	80

#### 仕上げ/飾(1個あたり)

粉糖	2g
ピスタチオ(刻み)	2g
ナパージュ	20g
カソナードソボロ	20g

#### レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	200
ラム酒	15

#### 木の実のフロランタン

バター	100g
上白糖	100g
牛乳	50g
ハチミツ	50g
アーモンドスライス	50g
アーモンドホール	50g
マカダミアナッツ	50g
クルミ	50g

#### オレンジダイヤモンド (%)

バター	100
上白糖	100
全卵	100
ラム酒	5
アーモンドパウダー	100
薄力粉	10
オレンジ砂糖漬けミンチ	50

#### カソナードソボロ

カソナード	100g
バター	100g
薄力粉	180g

### 工程

#### 下生地: レーズン生地

	生イースト、塩	バター	*1
ミキシング	L3分 (オートリーズ15分) ↓L2分H5分 ↓L5分H3分 ↓L3分		
	*1 投入: 前処理済カリフォルニア・レーズン、オレンジ香料水、オレンジ砂糖漬け		
捏上温度	23℃		
フロアタイム	28℃/75%、90分パンチ30分後、冷蔵		
分割重量	300g		
成形	1) 丸めて麺棒で薄くのばす 2) 直径20cm高さ5cmの丸型に生地を敷き詰める		

#### 上生地: レーズン生地

ミキシング	L5分H1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、90分パンチ後、冷蔵0℃でオーバーナイト
分割重量	90g
成形	1) バターを折り込む (3つ折り3回) 最終生地厚2.5mm 2) オレンジダイヤモンドを薄く塗り、前処理済カリフォルニア・レーズンを万遍なくのせる 3) 下から上にロール状に巻いていく 4) 90gにカットし、断面を上にして、麺棒で薄くのばす (丸型直径20cm) 5) 下生地レーズン生地の上のせてホイロを取る
ホイロ条件/時間	28℃/75%、90分
焼成前処理	縁を2cmほど残し、真ん中に木の実のフロランタン(85g)のをせる
焼成温度/時間	コンベクションオープン:150℃、35分
仕上げ/飾り	1) 表面にナパージュを塗り、予め焼いておいたカソナードソボロを周りにつける 2) 中央に円を描くようにピスタチオを散らす 3) 粉糖を周り半分に軽く振る

#### 木の実のフロランタン

1. アーモンドホール、マカダミアナッツは軽く砕いておく
2. 鍋でバター、上白糖、牛乳、ハチミツをクリーム色になるまで煮詰める
3. 木の実を加える

#### オレンジダイヤモンド

1. バターと上白糖を合わせる
2. 全卵、ラム酒を少しずつ加えていく
3. アーモンドプードル、薄力粉を、加え混ぜる
4. オレンジ砂糖漬けミンチを加え、混ぜ合わせる

#### カソナードソボロ

1. カソナードとバターを摺り合わせる
2. 薄力粉を加え、サクリと合わせる



カリフォルニア・レーズン協会