



2014年全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
審査員特別賞



レーズンと抹茶のふにサク肉球パン

福岡県 飯塚高等学校 土谷 夕紀さん

配合

生地配合(%)

強力粉	100
カリフォルニア・レーズン	30
ドライイースト	2
上白糖	10
蜂蜜	10
食塩	1.5
バター	7.5
牛乳	70

クッキー生地(%)

薄力粉	95
抹茶	5
バター	50
グラニュー糖	50
全卵	8.3

レーズンフィリング(%)

薄力粉	14
カリフォルニア・レーズン	25
牛乳	100
卵黄	20
グラニュー糖	25
抹茶	2
バター	15
クルミ	30

工程

本捏

レーズン	
ミキシング	L2M5 ↓ バター-L5M5
フロアタイム	60分
分割重量	50g (本体)、20g (指部分)
ベンチタイム	30分

成形

- 1) 本体50gにフィリングを入れ、軽く三角形にする
- 2) 指部分20gを5gずつ4つにして丸め、本体につける

ホイロ

40分

焼成前

クッキー生地をつけ、グラニュー糖をクッキー生地の表面にまぶす

焼成

上火:180℃/下火:0℃ 約15分

レーズン前処理

レーズンをフードプロセッサーにかけ、牛乳を少量加えてペースト状にする

クッキー生地

1. バターとグラニュー糖をすり合わせ、全卵を少量ずつ加える。
薄力粉と抹茶をあわせふるい、混ぜる。
2. 3mm厚にのし、ハート型で抜く。

レーズンフィリング

1. 卵黄とグラニュー糖をブランシールし、薄力粉と抹茶をあわせふるったものを、
入れ混ぜる。
2. 沸騰させた牛乳と①を合わせ、炊く。バターを入れて混ぜ合わせ、冷ます。
3. 裏ごし、ローストしたクルミと刻んだレーズンを入れ混ぜる。