



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  
江川太郎左衛門賞



## 幸せの巣

三重県 相可高等学校 佐藤 彩衣さん

### 配合

#### ハニーブレッド生地配合 (%)

強力粉	100
カリフォルニア・レーズン	30
蜂蜜	20
食塩	0.12
バター	4
全卵	10
ドライイースト	1.6
牛乳	17.2
吸水	38.8

#### クッキー生地配合 (%)

薄力粉	40
バター	24
砂糖	12
食塩	0.4
卵黄	12
アーモンドプードル	8

#### キャラメルレーズンナッツ (%)

カリフォルニア・レーズン	4
バター	2.4
グラニュー糖	6.4
蜂蜜	1.6
水飴	1.6
生クリーム	8
アーモンドスライス	8

#### 仕上げ

卵黄	適量
----	----

### 工程

#### ハニーブレッド

<b>ミキシング(手捏ね)</b>	20分	生地がまとまったらバターを入れ、さらに捏ね、生地がつながった状態でレーズンを混ぜる。
<b>捏上温度</b>	28~29℃	
<b>フロアタイム</b>	40分	
<b>分割重量</b>	70g	
<b>ベンチタイム</b>	15分	
<b>成形</b>	リング状	
<b>ホイロ条件</b>	35℃/80%、25分	
<b>焼成前</b>	クッキー生地とキャラメルレーズンナッツをのせ、卵黄を塗る。	
<b>焼成</b>	170℃、10~12分	

#### クッキー

1. バターをポマード状にし、砂糖と塩を加え、混ぜる。
2. 更に卵黄を加え、混ぜる。
3. 薄力粉とアーモンドプードルをふるい、②に加え混ぜる。
4. 30分冷蔵庫で休ませる。
5. 9cmの菊型で抜き、180℃で10分焼く。

#### キャラメルレーズンナッツ

1. バター、グラニュー糖、蜂蜜、水飴、生クリームを鍋に入れ、濃い生クリーム色になるまで加熱する。
2. アーモンドスライスとレーズンを加える。