



第23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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞



レーズンアサイー ～サワーヨーグルトのハーモニー～

神戸屋 福元 美奈子氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
イースト	5
グラニュー糖	15
食塩	1.5
ショートニング	10
全卵	7.5
吸水	56

アサイーフィリング(%)

アサイー果汁	100
ぶどう果汁	100
グラニュー糖	50
レモン果汁	2
コーンスターチ	30
シロップ	200

チーズフィリング(%)

サワークリームペースト	100
ヨーグルト	15

アサイーフィリング用シロップ(%)

水	100
グラニュー糖	30

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒(ダーク)	10

トッピング

ピスタチオ:刻み(1個当たり)	0.3g
-----------------	------

工程

本捏

ミキシング	L3分M3分↓(ショートニング) L3分M3分
捏上温度	25℃以下
フロアタイム	15分
分割	1,950g
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
成形	1) リバースシーターで生地をのばす(実厚4mm) 2) 生地幅120mm×470mmでカットする 3) 型(490×140×40mm)にグラシン紙を敷いてカットした生地を入れる(30g/個)
ホイロ条件/時間	35℃ / 75%、60分
焼成前処理	1) 丸口金で、チーズフィリングを絞る(20g/個) 2) 平口金で、アサイーフィリングを絞る(12g/個) 3) アサイーフィリングの上に前処理したレーズンをのせる(15g/個)
焼成温度/時間	上火: 200℃ / 下火: 210℃、20分
仕上げ/飾り	1) 全面にナパージュを塗る(3g/個) 2) 48mm幅にスライスする 3) 中央にピスタチオをトッピングする(0.3g/個)

アサイーフィリング

1. シロップとコーンスターチを混ぜ合わせておく
2. 2アサイー果汁とぶどう果汁、レモン果汁、グラニュー糖を沸騰するまで加熱する
3. 2に1を入れて、とろみがつくまで加熱する

チーズフィリング

1. サワークリームとヨーグルトを滑らかになるまで混ぜ合わせる

アサイーフィリング用シロップ

1. 水を沸騰させる
2. グラニュー糖を加え溶かす

レーズン前処理

1. お湯でカリフォルニア・レーズンを洗い、ザルで水気を切る
2. ラム酒を加え混ぜ合わせ、一晚漬け込む

トッピング

1. ピスタチオを200℃のオーブンで3分ローストする