



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

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



リーヴル レザン

ラ ヴォラ ディ オーヴェルニュ 浅井 一浩氏

材料

中種配合(%)

フランスパン専用粉	45
インスタントドライイースト	0.05
牛乳	25

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	55
塩	2
インスタントドライイースト	1.5
砂糖	8
加糖卵黄	5
加糖練乳	5
牛乳	35
無塩バター	8
前処理済レーズン	60
ジンジャーピール	20
折り込み用バター	50

飾り用

ジンジャーピール	適量
ピスタチオ	適量
粉糖	適量

フィリング/ジンジャークリームチーズ(%)

クリームチーズ	100
ジンジャーピール	20

マカロン(%)

皮付アーモンドパウダー	100
卵白	50
粉糖	50

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
焼酎	20
すりおろし生姜	5

工程

中種

ミキシング	L5分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	28℃ / 75%、15~18時間

本捏

ミキシング	↓L3分M5分↓(レーズン、ジンジャーピール) L2分
捏上温度	25℃
フロアタイム	28℃ / 75%、60分パンチ30分
分割重量	折り込み用 2,000g → 冷凍へ 包餡用 1個当たり40g → 冷蔵へ
成形	1) 折り込み用生地でバターを包み、4つ折り2回 2) 厚さ15mm、10cm×10cmにカット 3) 生地中央を麺棒でつぶす 4) 凹んだ所にジンジャークリームチーズを包んだ生地を置く
ホイロ条件/時間	28℃ / 75%、60分
焼成前処理	中央にマカロンを絞り、ジンジャーピールを散らす
焼成温度/時間	上火: 200℃ / 下火: 180℃、25分
仕上げ	ピスタチオを散らし、粉糖を振るう

フィリング/ジンジャークリームチーズ

柔らかくしたクリームチーズにジンジャーピールを混ぜる(1個あたり25g)

マカロン

材料を合わせ混ぜる

レーズン前処理

すりおろした生姜を溶かした焼酎に3日間カリフォルニア・レーズンを漬け込む