



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



森の宝石箱

スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野 山中 崇央氏

材料

ブリオッシュココア生地配合(%)

強力粉	100
塩	2
グラニュー糖	9
セミドライイースト	1.6
脱脂粉乳	3
無塩バター	50
卵黄	30
牛乳	30
赤ワイン(フランベ済)	15
ココアクリーム	26

ココアクリーム練り込み用

生クリーム(35%)	200g
ココアパウダー	60g

包み込み用(1個当たり)

漬け込みレーズン	40g
----------	-----

サンド用(1個当たり)

アプリコットジャム	25g
漬け込みレーズン	15g

仕上げ用(1個当たり)

ピスタチオ(刻み)	5g
ヘーゼルナッツキャラメリゼ	3粒

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
シナモン	0.2
赤ワイン	10

ヘーゼルナッツキャラメリゼ(%)

ヘーゼルナッツ	100
グラニュー糖	50
水	15

クラッシュレーズン

カリフォルニア・レーズン	100
--------------	-----

コーティング用チョコレート液(%)

コーティングチョコレート	100
クラッシュレーズン	15
クラッシュヘーゼルナッツキャラメリゼ	15

工程

ブリオッシュココア生地

前処理

- 1) 赤ワインは火にかけてアルコール分を飛ばし冷ましておく
- 2) ココアパウダーと生クリームを混ぜてココアクリームを作る

ミキシング

L2分H4分↓(バター) L4分H4分

※必要であれば、全ての材料を冷蔵庫で冷やしてから仕込む

捏上温度

24~25℃

発酵条件/時間

27℃ / 75%、50分 生地を折り畳むようにパンチ

ビニールで覆い、一晚冷蔵庫で寝かせる

分割重量

130g、俵型

ベンチタイム

30分

成形

- 1) 麺棒で15cmまで生地をのばす
- 2) 漬け込みレーズンを全体に散らし、棒状に巻き込む
- 3) 油を塗った縦6cm×横16.5cm×高さ6cmの焼き型に生地を入れる

ホイロ条件/時間

27℃ / 75%、60分

焼き前処理

焼き型に蓋をする

焼き温度/時間

上火：200℃ / 下火：220℃、20分

仕上げ/飾り

- 1) 完全にパンを冷まし、水平にナイフで2等分
- 2) 切り口にアプリコットジャムと漬け込みレーズンを挟む
- 3) 2等分されたパンを元の形に戻し一体化させる
- 4) コーティング用チョコレート液でパンを覆いかけていく
- 5) ヘーゼルナッツキャラメリゼと刻んだピスタチオをのせて冷却

漬け込みレーズン

赤ワインにシナモンを溶かし、専用のビニール袋にカリフォルニア・レーズンと一緒にに入れて真空パックする約2時間で完成

ヘーゼルナッツキャラメリゼ

1. 鍋にグラニュー糖と水を入れて火にかけてキャラメルを作る
2. オープンで軽くローストしたヘーゼルナッツを投入し、キャラメルを絡めていく
3. シリコンペーパーの上にあけて冷まし、飾り用はくっつかないようにばらけさせておく
4. コーティングチョコレート用は、冷めてから包丁で砕く

クラッシュレーズン

カリフォルニア・レーズンを細かく刻み、100℃のオープンで90分乾燥焼き、更に外で1日乾燥させる
※湿度が高い時は、ビニール袋に乾燥剤を入れ密封保存

コーティング用チョコレート液

1. 50℃の湯煎にかけて、ボウルに入ったチョコレートを溶かす
2. クラッシュレーズンと砕いたヘーゼルナッツキャラメリゼを加える



カリフォルニア・レーズン協会