



2015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
伊豆の国市教育長賞

ふるさとのビタミンロール

飯山高等学校 篠原 祥治さん

材料

生地配合(%)

強力粉	100
食塩	2
砂糖	5
スキムミルク	5
バター	8
牛乳	50
水	25

フィリング(%)

野沢菜ペースト	5
カリフォルニア・レーズン	25
リンゴ角煮	15
カスタードクリーム	15
にんじんジャム	15

野沢菜ペースト(g)

野沢菜	200
-----	-----

リンゴ角煮(g)

リンゴ	350
砂糖	50

カスタードクリーム(g)

牛乳	250
卵黄	60
グラニュー糖	50
薄力粉	15
コーンスターチ	10
バター	25

にんじんジャム(g)

にんじん	150
砂糖	25
レモン汁	5
オレンジジュース	30

工程

本捏

ミキシング

L4分M6分 ↓(バター) L5分M4分

生地の5/9を取り出す ↓(野沢菜ペースト) M1 ↓(レーズン)

捏上温度

29℃

フロアタイム

28℃/75%、50分

ベンチタイム

28℃/75%、20分

成形

1. レーズンと野沢菜ペースト入り生地を18cm×25cmに伸ばし、カスタードクリームを塗り巻く。

2. 白生地を伸ばし、にんじんジャムとリンゴ角煮、

1.をのせて巻き、メッシュ型に入れる。

ホイロ条件/時間

35℃/75%、30分 メッシュ型8~9割

焼成温度/時間

上火・下火:180℃、35分

レーズン前処理

熱湯に浸して30分置き、水気をとる。

野沢菜ペースト

葉の部分を柔らかく茹で、フードプロセッサーにかける

リンゴの角煮

リンゴの皮をむき8mm角に切り、砂糖とともに煮る。

カスタードクリーム

- ① 牛乳を沸騰させる
- ② 卵黄とグラニュー糖を白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ ②に薄力粉とコーンスターチを合わせる。
- ④ ①の半分を③に加えよく混ぜ、漉してから①の残りとおわせ火にかけ、すぐにおろしてバターを加え冷ます。

にんじんジャム

- ① にんじんは皮をむいて蒸し、熱いうちにフードプロセッサーにかける。
- ② 他の材料をあわせて煮る。