



2016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  
カリフォルニア・レーズンJr.大賞



## 常夏レザンー太陽からの贈り

相可高等学校 山崎 玲央さん

### 材料

#### 前種配合(%)

準強力粉	33
牛乳	38
インスタントドライイースト(耐糖)	0.5
卵黄	4
バニラシュガー	2

#### 本捏(%)

ルヴァン・リキッド	20
準強力粉	52
薄力粉	15
ローマジパン	15
塩	1
無塩バター	45
バニラシュガー	40
ココナッツファイン	8
くるみ(ロースト)	10
前処理済フルーツ	85

#### フルーツ前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	40
ドライマンゴー	5
ドライイチジク	5
ドライパイナップル	5
ココナッツラム酒	30

#### ダコワーズココ(%)

卵白	60
グラニュー糖	15
ココナッツファインA	36
粉糖A	36
薄力粉	9
ココナッツファインB	適量
粉糖B	適量

#### 仕上げ(%)

無塩バター	20
バニラシュガー	適量
粉糖	適量

### 工程

#### 前日工程

ミキシング	L3分
捏上温度	21℃
フロアタイム	24℃/78%、40分 → パンチ → 5℃以下で18~24時間

#### 本捏

ミキシング	L4分M1分 20分寝かし↓(フルーツ、くるみ) L1分
捏上温度	25℃
フロアタイム	28℃/78%、1時間
分割重量	450g
成形	なまこ形で閉じ、目を下にする。
ホイロ条件/時間	30℃/78%、30分
焼成① 温度/時間	上火:200℃/下火:200℃(スチーム)、20分
焼成後処理	ダコワーズココを絞り、ココナッツファインを散らす。粉糖を2回振る。
焼成② 温度/時間	上火:180℃/下火:180℃、30分
仕上げ	1) 粗熱が取れたら、溶かした無塩バターを塗る。 2) バニラシュガーをまぶし、粉糖をふるって完成。

#### フルーツ前処理

- 鍋に水と粗く刻んだドライフルーツをすべて入れ、火にかける。
- 一煮立ちしたらざるに上げ、軽くすすぐ。
- ②をココナッツラム酒に浸し、一日以上置く。

#### ダコワーズココ

- 卵白にグラニュー糖を2~3回に分けて加え、角が立つまで泡立てる。
- ①にふるっておいた薄力粉、粉糖A、ココナッツファインAを加えさっくり混ぜる。
- 粉気がなくなった②を、サントノーレ口金をつけた絞り袋に入れ、絞る。  
2回目の焼成前にココナッツファインBをまぶし、粉糖Bを2回振る。