



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
審査員特別賞



シナモン♥シューロール

飯山高等学校 石澤 有香さん

材料

生地(%)

小麦粉	100
砂糖	15
粗塩	1
ドライイースト	3
スキムミルク	5
バター	30
全卵	30
水	35

フィリング(%)

ブラウンシュガー	25
オニグルミ	12
シナモン	1.2
リンゴ煮	12

シュー生地(10個分/g)

バター	15
水	30
薄力粉	20
全卵	60

レモンアイシング(10個分)

レモン汁	15ml
粉糖	50g
レモン皮	5g

トッピング(10個分/g)

あられ糖	50
リンゴ煮	50
カリフォルニア・レーズン	30
オニグルミ	30

リンゴ煮(10個分/g)

リンゴ	150
砂糖	50

工程

本捏

ニーディング	L5M5 ↓ (バター) L5M5 ↓ (レーズン)
捏上温度	27℃
発酵条件/時間	28℃/75%、50分 → 発酵後、丸め
ベンチタイム	28℃/75%、15分
成形	ベンチ終了後に生地を返し、50cm四方の正方形にのばしフィリングを広げ、四隅を中心に集めて閉じる。 閉じ目を上にして正方形にのばし二つ折り、縦60cm×横20cmにのばし、縦長に置いて三つ折り。 45cm四方の正方形にのばしロール状に巻き10分割後、直径10cmのバンズ型に入れる。
分割重量	180g
ホイロ条件/時間	30℃/80%、50分
焼成前処理	シュー生地しぼる。あられ糖をトッピングする。
焼成温度/時間	200℃予熱、上火:190℃/下火:190℃、15分
焼成後処理	レモンアイシングを接着剤にし、レーズン、リンゴ煮、オニグルミをトッピングする。粉糖をかける。

フィリング

全て混ぜ合わせる。

シュー生地

1. 水とバターを小鍋に入れ沸騰させ、ふるっておいた薄力粉を一度に加えて火を止める。
2. 木べらで全体を混ぜ、再び弱火にかけて鍋底をこするように混ぜ続ける。
透明感が出てきたらボウルに移す。
3. 溶いた卵を一度に加える。全体がなじんでクリーム状になるまで泡立て器でよく混ぜる。
4. 最終発酵後、暖かい生地を絞り出し袋に入れて表面に絞る。

レモンアイシング

全て混ぜ合わせる。

リンゴ煮

1. リンゴは皮ごと5mm角に切る。
2. ①に砂糖と水50mlを加えて煮る。

レーズン下処理

ぬるま湯に20分漬け、よく水気を切ってから使用する。