



第25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



フレッシュ/インスタ/リテール製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞

フロマージュ・レザン・オ・テ

(株)ドンク 田村 春子 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
上白糖	7.5
並塩	2
パン酵母	3
牛乳	35
加糖卵黄	12.5
全卵	30
無塩バター	50

クレームパティシエール

牛乳	100g
バニラビーンズ	0.1g
卵黄	30g
グラニュー糖	20g
薄力粉	5g
強力粉	5g
無塩バター	5g

クレームダイヤモンド

無塩バター	100g
上白糖	100g
全卵	100g
アーモンドパウダー	100g
薄力粉	10g
ラム酒	5g

フランジパーヌ(%)

クレームパティシエール	100
クレームダイヤモンド	67

クリームチーズトッピング(%)

クリームチーズ	100
上白糖	15
生クリーム	40
牛乳	10
レモン果汁	5

紅茶シュトロイゼル(%)

上白糖	100
無塩バター	100
アーモンドパウダー	100
薄力粉	100
アールグレイ茶	10

ラム酒漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	8

トッピング(1個あたり)

ラム酒漬けレーズン	35g
クルミ	16g

仕上げ/飾り(1個あたり)

ピスタチオ	2g
粉糖	0.1g
ナパージュ	3g

工程

本捏

ミキシング	L3分LM5分MH3分↓(バター) L2分LM3分MH1分
捏上温度	24℃
発酵時間	28℃/75% 90分後冷蔵
分割重量	80g
成形	1) 生地を麺棒でのばし、余白を残してフランジパーヌ(20g)を塗りのばす 2) ラム酒漬けレーズンとクルミをフランジパーヌの上を広げる 3) 細かく巻いて休ませる 4) 生地を休ませてから、半分にカットし、断面が上になるように二つ編みをする 5) シリコン型にシュトロイゼル(20g)を敷き、生地を入れる
ホイロ条件/時間	28℃/75% 60分～
焼成前処理	ホイロ後、塗り玉してクリームチーズトッピング(30g)を絞る
焼成温度/時間	上火:200℃/下火:220℃、20分
仕上げ	粗熱が取れたら、ナパージュを塗り、刻んだピスタチオと粉糖で仕上げる

クレームパティシエール

1. 牛乳、バニラビーンズ、グラニュー糖(1/3)を火にかける
2. 卵黄に残りのグラニュー糖を入れ、ブランシールする
3. しっかりと混ぜたら、粉を加え、混ぜ合わせる
4. 牛乳が沸騰したら、3.に半量加えて混ぜ合わせる。合わせたものを全て加えて火にかける
5. 沸騰したら火からおろし、無塩バターを加えて、混ぜたら冷ます

クレームダイヤモンド

1. 無塩バターと上白糖を混ぜ合わせる
2. 全卵を3~4回に分けて加え、よく混ぜる
3. アーモンドパウダーと薄力粉を加え混ぜる
4. ラム酒を加え混ぜる

フランジパーヌ

冷やしておいたクレームパティシエールとクレームダイヤモンドを混ぜ合わせる

クリームチーズトッピング

1. クリームチーズを柔らかくし、上白糖と混ぜ合わせる
2. 生クリームと牛乳を合わせ、1.に少しずつ加え混ぜる
3. レモン果汁を加え混ぜる

紅茶シュトロイゼル

1. 無塩バターと上白糖を混ぜ合わせる
2. アーモンドパウダーと薄力粉を加え、混ぜ合わせる
3. アールグレイを加え、混ぜ合わせる
4. 冷やし休ませたら、網でこし、そぼろ状にする

ラム漬けレーズン

カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気を切った後、ラム酒を加えて一日以上漬け込む

クルミ

低温でじっくりとローストしておく



カリフォルニア・レーズン協会