



2017年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン部門
伊豆の国市教育長賞



雪解けを待つ幸せの四つ葉パン

静岡農業高等学校 清水 綾夏さん

材料

生地配合(%)

カメリア	A	100
グラニュー糖		12.5
塩		2
ドライイースト		1.5
脱脂粉乳		3
バター		5
ショートニング		5
水	65	

フィリング/トッピング(%)

カリフォルニア・レーズン	25
クリームチーズ	8
ナッツ	10
ドライフルーツ	8
ラズベリー	2
粉糖	適量

工程

作り方

1. Aをボウルに入れ、混ぜる。
2. 1.に水を3回に分けて入れ捏ねる。
3. 捏ねて表面がきれいになったらバターとショートニングを加え捏ねる。
4. バターとショートニングが完全に混ざったらランナーを敷いたボウルに丸めて入れ発酵させる。
5. 発酵したら生地を100gとり、25g×4個に分割する。
6. 生地にレーズン13gを包む。
7. 生地にレーズン4gとクリームチーズを包む。
8. 生地にレーズン4gと小さく砕いたナッツを包む。
9. 生地にレーズン4gとドライフルーツを包む。
10. 6.から9.を四葉に見えるように並べ、中心をくっつける。
11. 発酵させる。
12. 発酵したら200℃で12分間オープンで焼く。
13. 焼けたら冷ましてラズベリーを中心にのせ、上から粉糖をかける。