



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



トロピカル レーズン

フジパンストア(株) 岸博之氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
生イースト	3.5
食塩	1.8
製パン用生地改良剤	0.2
生地改良剤(ヨーグルト発酵液)	2
上白糖	15
全卵	20
加糖卵黄	20
発酵バター	30
吸水	27
前処理済レーズン	90

レーズン前処理/飾り用レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
グアバジュース	40
ココナッツリキュール	15

パッションマスカルポーネクリーム(%)

マスカルポーネチーズ	100
パッションフルーツピュレ	20
上白糖	8
コーンスターチ	4
有塩バター	5

ココナッツバナナカステラ(%)

粉糖	100
発酵バター	100
全卵	100
バナナフレーク	65
ココナッツファイン	40

飾り用クランベリー(%)

ドライクランベリー	100
グアバジュース	60
ココナッツリキュール	15

飾り用トッピング(1個あたり)

粉糖	適量
タイム	適量
飾り用レーズン	1粒
飾り用クランベリー	1粒
ピスタチオ	1粒

工程

本捏

ミキシング

L2分M5分H2分↓(発酵バター)L2分M3分H2分↓
(前処理済レーズン)L2分M0.5分

捏上温度

24℃

フロアタイム

28℃/75% 60分パンチ後、冷蔵でオーバーナイト

分割重量

55g

ベンチタイム

30分

成形

- 1) 麺棒で8cm×12cmにのばす
- 2) パッションマスカルポーネクリーム(20g)をのせて包む
- 3) 麺棒を使って4.5cm×16cmに形を整える
- 4) 端の部分を1cm残し、二等分にカットする
- 5) 生地を開いて棒状にし、カット面を上にして軽く巻く
- 6) 透明グラシンに入れ、焼き型に入れる

ホイロ条件/時間

35℃/80% 60分

焼成前処理

- 1) 塗り玉を塗る
- 2) ココナッツバナナカステラ(14g)を絞る

焼成温度/時間

上火:180℃/下火:210℃、18分

仕上げ/飾り

- 1) 粗熱がとれたら、粉糖を回りに軽く振る
- 2) 中央に飾り用レーズン、左にクランベリー、右にピスタチオをあしらいつつタイムを添える

レーズン前処理/飾り用レーズン

1. カリフォルニア・レーズンを熱湯にくぐらせ、水気を切る
2. グアバジュース、ココナッツリキュールを加えて、一週間漬け込む
3. 1日1回、ひっくり返すように混ぜ合わせる

飾り用クランベリー

1. ドライクランベリーを熱湯にくぐらせ、水気を切る
2. グアバジュース、ココナッツリキュールを加えて、一週間漬け込む
3. 1日1回、ひっくり返すように混ぜ合わせる

パッションマスカルポーネクリーム

1. マスカルポーネチーズ、パッションフルーツピュレ、上白糖、コーンスターチをホイッパーで混ぜ合わせる
2. 鍋に入れて焦げ付かないようにヘラで掻き混ぜながら加熱する
3. とろみが出てきたら、有塩バターを加え、よく混ぜ合わせる
4. 有塩バターが完全に溶けて馴染むまでさらに煮詰める
5. 容器に移し、一晩冷やして落ち着かせる

ココナッツバナナカステラ

1. 発酵バターのコシを抜いて、ダマにならないように粉糖を数回に分けて合わせる
2. 全卵、バナナフレーク、ココナッツファインの順に入れて、ダマにならないように均一に混ぜ合わせる
3. 絞り袋に入れて使用



カリフォルニア・レーズン協会