



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  
消費者推薦賞

## ジュエリーレーズン

K・YOKOYAMA (株) 生井 由香里 氏

### 材料

#### ブリオッシュ生地

##### 中種配合(%)

強力粉	60
モルトパウダー	0.1
塩	0.2
生イースト	3
全卵	30
乳酸菌発酵液	5
吸水	5

##### 本捏配合(%)

強力粉	40
砂糖	20
脱脂粉乳	3
生イースト	1
塩	1
モルト	0.8
卵黄	20
全卵	20
無塩バター	50

##### ロールデニッシュ生地配合(%)

強力粉	100
生イースト	5
塩	1.6
砂糖	10
無塩バター	8
脱脂粉乳	4
全卵	12
牛乳	38
無塩バター	50

##### フランボワーズグラサージュ

フランボワーズジャム	100g
粉糖	200g
水	60g

##### レーズンクリームチーズ

カリフォルニア・レーズン	100g
クリームチーズ	100g
砂糖	30g

##### はちみつレーズン

カリフォルニア・レーズン	100g
蜂蜜	50g

##### ホイップクリーム

生クリーム	100g
砂糖	9g
バニラビーンズ	0.2g

##### カスタードクリーム

牛乳	100g
全卵	25g
卵黄	15g
練乳	20g
グラニュー糖	35g
薄力粉	6g
コーンスターチ	6g
バター	6g
バニラオイル	0.5g

##### フィリング/トッピング

カリフォルニア・レーズン	20g
カスタードクリーム	20g
レーズンクリームチーズ	20g
フランボワーズグラサージュ	12g
はちみつレーズン	5g
ホイップクリーム	5g
ピスタチオ・アッシュ	少々

### 工程

#### ブリオッシュ生地/中種

ミキシング	L5分H1分
捏上温度	21℃
	捏上後、即冷蔵 18~24時間

#### 本捏

ミキシング	L5分M5分↓(バター)M2分↓(バター)M3分↓(バター)M1分
捏上温度	24℃ 大分割
発酵時間	大分割後、27℃/70% 40分。厚さ2cmにして2~3時間冷蔵
分割	20g 丸目、分割後冷蔵
成形	1) 生地を麺棒でのばし、レーズン(20g)を包み冷蔵 2) 20分後麺棒でのばし、カスタードクリーム(20g)、レーズンクリームチーズ(20g)を包む 3) デニッシュ生地で2)を包む 4) 6cm角×高6cmのキューブ型に入れてホイロ

#### ホイロ条件/時間

32℃/65% 50分

#### 焼成温度/時間

上火:245℃/下火:245℃(下天板)、12分

#### 仕上げ

1) 冷めたら、ホイップクリーム(5g)を詰める  
2) フランボワーズグラサージュ、はちみつレーズン、ピスタチオを飾る

#### デニッシュ生地

ミキシング	L6分
捏上温度	21℃
発酵時間	27℃/70% 20分
大分割	1,800g
折り込み	冷却後、3つ折り×3回後、1cm厚にのばしてロールアップ
分割	20gにカット

#### フランボワーズグラサージュ

ボウルにフランボワーズジャム、粉糖、水を入れてホイッパーで混ぜ合わせる

#### レーズンクリームチーズ

1. クリームチーズに砂糖を入れ混ぜる
2. 1.にカリフォルニア・レーズンを入れ混ぜる

#### はちみつレーズン

カリフォルニア・レーズンを蜂蜜につける

#### ホイップクリーム

生クリームに砂糖、バニラビーンズを入れて泡立てる

#### カスタードクリーム

1. 牛乳を温める
2. ボウルに全卵、卵黄、練乳、グラニュー糖を入れ混ぜる
3. 2.の中に篩った薄力粉、コーンスターチを入れ混ぜる
4. 3.の中に温めた牛乳を入れ混ぜる
5. 4.を濾しながら、銅鍋に入れて炊く
6. 全体がポコポコとしたら、火を止め、バターとバニラオイルを入れ混ぜる



カリフォルニア・レーズン協会