



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・レーズン大賞

ピーナッツ&レーズン

(株)ポンパドウル アソシエ 東 莉穂 氏

材料

ペストリー生地配合(%)

準強力粉	100
砂糖	12
塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	20
ショートニング	7
セミドライイースト	2.4
改良剤	0.1
吸水	42
折り込み油脂	29.5

ピーナッツレーズン生地 中種配合(%)

強力粉	40
インスタントドライイースト	1
吸水	30

本捏配合(%)

強力粉	60
砂糖	10
塩	2
脱脂粉乳	3
全卵	9
改良剤	1
インスタントドライイースト	0.8
マーガリン	10
牛乳	3
生クリーム	2
吸水	20
カリフォルニア・レーズン	65

ラム酒漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
グラニュー糖	5

アーモンドトッピング(%)

卵白	60
グラニュー糖	80
アーモンドパウダー	100
サラダ油	20

レーズントッピング(%)

アーモンドトッピング	100
カリフォルニア・レーズン	30

フィリング/トッピング(1個あたり)

無糖ピーナッツバター	10g
粉糖	3g
ナパージュ	4g
カリフォルニア・レーズン	8g
ピスタチオ	0.6g

工程

ペストリー生地

ミキシング	L3分↓(油脂)L2分M4分
捏上温度	20~22℃
発酵時間	27℃/75% 45分
分割	1700g
折り込み	3つ折り×2回後、30分生地を冷蔵庫で休ませてから3つ折り×1回

ピーナッツレーズン生地

<中種>

ミキシング	L3分M1分
捏上温度	24℃
発酵時間	28℃/80% 60分

<本捏>

ミキシング	L2分M4分H1分↓(油脂)L2分M3分H1分↓(レーズン)
捏上温度	28℃
発酵時間	30℃/80% 40分
分割重量	130g
成形	1) ペストリー生地を幅32cm厚さ1.2cmにのばす 2) 生地を冷凍庫で休ませたら、上下をカットし、幅2mm長さ15cmにカット 3) ピーナッツレーズン生地を10cm×25cmに麺棒でのばす 4) 無糖ピーナッツバター(10g)を、のりしろを残して塗り広げる 5) その上からラム酒漬けレーズン(40g)を散らし上から巻いていく 6) カットしたペストリー生地を斜め45度にずらして並べる 7) その上に成形したピーナッツレーズン生地を縦じ目を上にしておき、ゆったりと巻きケースに入れる

ホイロ条件/時間

焼成前処理

- 1) 上部に塗り玉をする
- 2) ピーナッツレーズン生地にレーズントッピング(8g)を散らす
- 3) レーズントッピングの上に粉糖(1g)を掛ける

焼成温度/時間

仕上げ

- 上火:200℃/下火:210℃、25分
- 1) ペストリー生地にナパージュ(2g)を塗る
 - 2) レーズントッピングの中心3cmにナパージュを塗る
 - 3) 2)の上にかリフォルニア・レーズン(4g)のをせる
 - 4) 3)の上になパージュを付け、ピスタチオ(0.3g)のをせる
 - 5) 両端1cmのところ粉糖をかける

ラム酒漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、蒸し器で5分蒸す
2. 蒸した直後に、ラム酒、グラニュー糖を入れて混ぜ、24時間漬ける

アーモンドトッピング/レーズントッピング

1. 卵白、グラニュー糖をホイッパーで混ぜる
2. 1.にアーモンドパウダーを加え混ぜる
3. 2.にサラダ油を加え混ぜる →[アーモンドトッピング]
4. 3.に細かく刻んだカリフォルニア・レーズンを加え混ぜる →[レーズントッピング]



カリフォルニア・レーズン協会