



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

ホールセール／コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



ぎゅっとレーズン

フジパングループ本社(株) 吉田 須麻 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
生イースト	4
イーストフード	0.12
液糖	5
食塩	1.5
上白糖	15
機能性油脂	2
油脂	10
乳化剤	2
粉乳	3
粉卵	2.5
前処理済カリフォルニア・レーズン	20
吸水	59

フィリング(%)

カリフォルニア・レーズン	100
液糖	20
上白糖	7
油脂	20
ケーキクラム(プレーンのもの)	35

工程

本捏

ミキシング	(オールインミックス) L3分ML6分
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75% 40分
リタード	リタードで一晩
折り込み	リバースシーターで空折り後、前処理したカリフォルニア・レーズンを折り込む ※レーズンは一層になる
分割/成形	生地厚 6mm カット生地サイズ 76mm×76 mm×6mm、38g 1) カットした生地の上にフィリング(50g)をのせる 2) その上から同サイズ生地を被せる 3) 生地を上から手で押し潰し、アルミトレーに入れる
ホイロ条件/時間	35℃/85% 60分
焼成前処理	艶出しクリームを塗る
焼成温度/時間	上火:200℃/下火:220℃、12分

レーズンの前処理

10%の水に1時間浸漬

フィリング

ミキシング	ビーターを使用、オールインミックス ML3分 全体が茶色くなる程度まで混合する
-------	--