



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・レーズン特別賞



レーズンの贈りもの

敷島製パン(株) 堀里 栄 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	70
薄力粉	30
生イースト	1
上白糖	20
マーガリン	45
全卵	14
ベーキングパウダー	4
食塩	1
水あめ	4
天然バニラエキス	0.1
牛乳	10
前処理済レーズン	50
クルミ	15
吸水	14

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
水あめ	10

フルーツミックスレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	52
ドライパイナップル	16
ドライクランベリー	12
ドライアップル	17
ドライオレンジ	8
レモンピール	4
ラム酒	7
ホワイトキュラソー	6
ブランデー	1
シナモン	0.04

レーズンチョコレートクリーム(%)

フルーツミックスレーズン	100
チョコレートフラワーペースト	100

焼成前処理

全卵(塗り玉用)	適量
----------	----

工程

本捏

ミキシング	L3分H5分↓(レーズン・クルミ) L1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	28℃/75% 20分
リタード	0℃、オーバーナイト(12時間以上)
分割/成形	1) 生地厚10mmになるように生地をのばす 2) 生地幅100mm×100mm、生地重量100gにカットする 3) レーズンチョコレートクリーム(30g)を中央に絞る 4) レーズンチョコレートクリームを包み込み、ケースに入れる
ホイロ条件/時間	35℃/75% 60分
焼成前処理	全卵を生地表面に塗る
焼成温度/時間	上火:200℃/下火:220℃、20分

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンをラム酒と水あめに一晚以上漬け込む

フルーツミックスレーズン

全ての材料を合わせて、二日以上漬け込む

レーズンチョコレートクリーム

前処理済フルーツミックスレーズンとチョコレートフラワーペーストを均一になるまで混合する