2005年カリフォルニア・レーズン
バレンタインデー＆ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー

# レザン・エ・ショコラ

パティスリーマディ　松原 祐吉氏

## 配合

### 生地（%）

| | |
|---|---|
| 強力粉 | 80 |
| 薄力粉 | 20 |
| グラニュー糖 | 5 |
| 粗塩 | 2 |
| 加糖卵黄 | 30 |
| 無塩バター | 50 |
| インスタントイースト | 1.5 |
| 牛乳 | 50 |
| カリフォルニア･レーズン | 50 |

### シロップ（g）

| | |
|---|---|
| 水 | 1000 |
| グラニュー糖 | 600 |
| 紅茶（アールグレー） | 3パック |
| グランマニエ | 15 |
| レーズン濃縮果汁 | 100 |

### クレームダマンド（g）

| | |
|---|---|
| 無塩発酵バター | 1000 |
| 粉糖 | 1000 |
| フランプードル | 100 |
| 全卵 | 600 |
| ラム酒 | 125 |
| アーモンドプードル | 1000 |

### 仕上げ

| | |
|---|---|
| チョコレート | 適量 |
| 粉糖 | 適量 |
| レーズンペースト | 適量 |

## 工程

| | |
|---|---|
| ミキシング | 無塩バター L4分LM8分↓L3分 |
| 捏上温度 | 24℃ |
| フロアタイム | 90分（28℃／75%）<br>その後、冷凍庫へ（−20℃） |
| 分割 | 250g |
| 成形 | 丸め　型の中へ |
| ホイロ条件 | 28℃／75% |
| ホイロ時間 | 80分 |
| 焼成温度 | 200℃ |
| 焼成時間 | 30分 |
| 焼成後 | 2cm幅にカット、これが台になる（A） |

### 仕上げ

1. 台Aを冷凍する
2. 台Aをシロップに浸し、再び冷凍する
3. 台Aの中央にレーズンペーストを塗り、その上から、クレームダマンドを塗る
4. 180℃のオーブンで、25分焼成する