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

Brioche aux shochu

（有）タンドルマン　渡辺 裕之氏

配合

生地（%）

最強力粉	60
準強力粉	25
薄力粉	15
砂糖	10
天日塩	2.2
生イースト	4
脱脂粉乳	4
全卵	80
レーズンペースト	12
柚子皮	17
無塩バター	30
カリフォルニア・レーズン	85
吸水	5

レーズン前処理（%）

カリフォルニア・レーズン	100
焼酎	20
柚子絞り汁	8

（レーズンは蒸して使用、漬け込み一晩冷蔵庫）

焼酎シロップ（%）

天然水	70
砂糖	60
焼酎	40

豆乳クリーム（%）

豆乳クリーム	100
グラニュー糖	13
焼酎	5
レーズンペースト	5

工程

ミキシング…　L3分M5分MH8分（無塩バター）↓MH2分（無塩バター）↓MH7分（レーズンペースト）↓L30秒

捏上温度	24℃
発酵	80分パンチ
分割	100g（分割後、冷蔵一晩）
成形	丸め、専用ケース入れ（翌日工程）
ホイロ条件	32℃／75%
ホイロ時間	60分
焼成温度	180℃
焼成時間	15分

工程手順

1. 加水でイーストを溶解、無塩バターは、2回に分けて投入する
2. 発酵時間終了後、分割し冷蔵用トレーにのせ、一晩寝かせる
3. 翌日にプティングカップに丸め直してカスタードを包みケースへ
4. ホイロ後、アーモンドトッピングを塗り、焼成
5. 焼成後、冷ました生地を焼酎シロップに漬け込む
6. 上面をカットし、カスタードクリームの落ち込み空洞へ豆乳クリームを絞る
7. 豆乳クリーム断面へドライブルーベリーをのせ、粉糖で仕上げする