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

# Raisin pandorino

（有）タンドルマン　渡辺 裕之氏

## 配合

### 生地（%）

| | |
|---|---|
| 最強力粉 | 70 |
| 準強力粉 | 30 |
| 砂糖 | 28 |
| 天日塩 | 1.5 |
| 生イースト | 5 |
| ユーロモルト | 0.5 |
| 卵黄 | 40 |
| レーズン濃縮果汁 | 3 |
| オレンジ皮蜜漬け | 12 |
| ドライクランベリー（刻み） | 6 |
| 無塩バター | 42 |
| カリフォルニア･レーズン | 60 |
| グレープジュース（100%） | 40 |
| マカロンクランチ | 適量 |

### レーズン前処理（%）

| | |
|---|---|
| カリフォルニア･レーズン | 100 |
| 赤ワイン | 15 |
| ラム酒 | 5 |

（レーズンは蒸して使用、漬け込み一晩冷蔵庫）

### フラージュ（%）

| | |
|---|---|
| バタークリーム | 100 |
| グランマニエ | 80 |
| レーズンペースト | 40 |
| カリフォルニア・レーズン | 50 |

## 工程

| | 無塩バター | 無塩バター | レーズン･クランベリー･オレンジ皮 |
|---|---|---|---|
| ミキシング… | L3分 | M3分 | MH10分↓MH3分↓MH5分↓L30秒 |

| | |
|---|---|
| 捏上温度 | 26℃ |
| 発酵 | 50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 | 35℃／75% |
| ホイロ時間 | 90分 |
| 焼成温度 | 180℃ |
| 焼成時間 | 20分 |

### 工程手順

1. グレープジュースでイーストを溶解、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. 翌日に丸めなおしてリング状にしてマカロンクランチを付着させてケースへ入れる
4. 焼成冷却後、中央の凹部にフラージュを絞る
5. 前面にナパージュを塗り、上面部へドライクランベリーをのせて粉糖をふる
6. 中央にミント葉をのせて仕上げる