



第29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

オールスクラッチ製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



botanical stollen ～ローズヒップの香り～

グルマンマルセ 小出 墨氏

材料

中種配合(%)

強力粉	30
パン酵母	5
アーモンドミルク	30

本捏配合(%)

強力粉	40
薄力粉	30
中種	全量
グラニュー糖	10
食塩	1.2
ココナッツオイル	40
フルーツ餡	10
漬け込みレーズン	60
ローズヒップフルーツナッツ	119
フランボワーズパウダー	3
フランボワーズ濃縮シロップ	3

フルーツ餡(%)

カリフォルニア・レーズン	100
セミドライアプリコット	50
グラニュー糖	40
水	適量

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
濃縮還元ぶどうジュース	30

ローズヒップフルーツナッツ(%)

セミドライアプリコット	40
レモンピール	30
ドライランベリー	18
アーモンド	18
ピスタチオ	13
ローズヒップ茶葉	4
熱湯：100℃	100

仕上げ(1個あたり)

ココナッツオイル	適量
レモンゼスト入りグラニュー糖	適量
粉糖	適量

工程

中種

- 1) ボウルにアーモンドミルクを入れてパン酵母を溶かす
- 2) 強力粉を入れて、粉気が無くなるまで混ぜる

捏上温度 24℃

フロアタイム [温度28.5℃/湿度75%] 40～50分

本捏

クリーミング ココナッツオイル、グラニュー糖、食塩、フルーツ餡を白っぽくなるまで混ぜ合わせる

ミキシング L5分(オートリーズ20分) ↓ (漬け込みレーズン、ローズヒップフルーツナッツ) L2分 / 捏ね上がった生地を半量にフランボワーズパウダーとフランボワーズ濃縮シロップを加えて、L2分

捏上温度 25℃

フロアタイム 10分

分割重量 プレーン生地：225g
フランボワーズ生地：225g

ベンチタイム 5分

成形 各生地を棒状にして2つ編みにし、三角焼型に入れる

ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 20分

焼成温度/時間 [上火：190℃/下火：200℃]

フタをして40分、フタを外して10分、型から出して5分

- 仕上げ**
- 1) 焼成後、ココナッツオイルを塗り、レモンゼスト入りグラニュー糖を塗す
 - 2) 粗熱が取れたら、粉糖をかける

フルーツ餡

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、アプリコットを粗みじん切りしておく
- 2) 1)とグラニュー糖1/3とひたひたの水を鍋に入れ中火にかける
- 3) 残りのグラニュー糖を2回に分けて入れ、30分ほど煮る
- 4) 水分が無くなり、ヘラで混ぜると鍋底が見えるくらいになったら、火を止めて冷やす

漬け込みレーズン

水洗いしたカリフォルニア・レーズンに濃縮還元ぶどうジュースを入れて2日間漬け込む

ローズヒップフルーツナッツ

- 1) アプリコットを粗めに切っておく
- 2) 100℃に沸かした熱湯にローズヒップ茶葉を入れて5～8分蒸らす
- 3) ドライフルーツとピスタチオ、ローストしたアーモンドに煮出したローズヒップティーを茶葉ごと入れて一晩漬け込む

レモンゼスト入りグラニュー糖

グラニュー糖とレーズンゼストを混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会