



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



バイクオフ製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞

レザン ピスターシュ

神戸屋 鈴木 大樹 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	75
薄力粉	25
イースト	8
生地改良剤	1
食塩	2.1
上白糖	16
卵黄	5
液卵	20
吸水	37
発酵バター入マーガリン	20
カリフォルニア・レーズンペースト	5

折り込み用

発酵バター入マーガリン	40
-------------	----

キルシュ漬けレーズン(%)

(10g/生地1個あたり)

カリフォルニア・レーズン	100
キルシュワッサー	10

ピスタチオクリーム(%)

(18g/生地1個あたり)

ミルククリーム	100
牛乳	40
グラニュー糖	40
ピスタチオペースト	15
強力粉	20
香料	2
加工澱粉	4

クランブル(%)

(6g/生地1個あたり)

バター	50
アーモンドパウダー	50
グラニュー糖	50
薄力粉	50

仕上げ/トッピング(1個あたり)

塗り玉	適量
ナパージュ	適量
ピスタチオ：刻み	1g

工程

本捏

ミキシング	L4分H8分↓(油脂) L3分H10分
捏上温度	20℃
フロアタイム	20分
リタード	冷凍1時間後、冷蔵12時間
折り込み	2つ折り1回×4つ折り2回
成形	1) 生地を145mm×50mmにカットする(30g/個) 2) 生地の2/3にピスタチオクリーム18gを塗る 3) 2) の上にキルシュ漬けレーズン10gをのせる 4) 3) を2回折りたたみ、3つ折り成形にする →冷凍する場合はここで冷凍する 5) 生地を3つ、横半分にカットする ※フィリング断面が3つ出来るようにカット 6) 食型(160mm×65mm×H50mm)にオープンシートをセット 7) 食型に 5) を断面上向きにして6個入れる
ホイロ条件/時間	[温度32℃/湿度75%] 70分
焼成前処理	塗り玉し、クランブル6gをトッピングする
焼成温度/時間	[上火：200℃/下火：190℃] 22分
仕上げ	1) 焼成後、食型から取り出す 2) 粗熱が取れたら、ナパージュを表面に塗る 3) 刻んだピスタチオ1gをトッピングする

キルシュ漬けレーズン

カリフォルニア・レーズンをお湯洗いし、キルシュワッサーと合わせ、一晩おく

ピスタチオクリーム

- 1) ピスタチオペーストとグラニュー糖を混ぜる
- 2) 香料、ミルククリームを加える
- 3) 牛乳、強力粉を少しずつ加える
- 4) 加工澱粉を混ぜる

クランブル

バター、アーモンドパウダー、グラニュー糖、薄力粉を 50 : 50 : 50 : 50 で混ぜる