

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

All Scratch Products Category

オールスクラッチ製品部門

- イスパハン・レザン
-スモーキーな香りを纏わせて-
Ispahan Raisins, a Hint of Smoky Flavor
- 早川 さくら / Sakura Hayakawa
- ヒルトン東京 / Hilton Tokyo



材料

●ヨーグルト種:%

全粒粉	50
準強力粉	50
無糖ヨーグルト	80
蜂蜜	10
水	100

●ブリオッシュ生地:%

強力粉	100
塩	2
インスタントドライイースト	1.5
牛乳	50
卵黄	47
グラニュー糖*1	12
無塩バター*1	53
ヨーグルト種	35

●ローストアーモンドダイス: 1個あたり9g

●漬け込みレーズン:1個あたり90g	
カリフォルニア・レーズン	100g
ローズシロップ	60g
ライチ(果肉)	30g

●クラムブル:1個あたり100g

無塩バター	50g
粉糖	50g
アーモンドパウダー	50g
薄力粉	50g
スモークカラント	30g

●フランボワーズフィリング: 1個あたり90g

アーモンドパウダー	100g
グラニュー糖	40g
フランボワーズピューレ	40g
卵白	30g

●スモークカラント: 1個あたり30g

ザンテ・カラント	100g
スモークチップ	適量

●仕上げ材料

粉糖	適量
乾燥フランボワーズ	適量
金粉	適量

工程

●ヨーグルト種

- 1) 消毒した瓶に全ての材料を入れて混ぜる
- 2) 28℃で12時間毎に攪拌、36〜48時間おいて、嵩が2倍になれば完成
- 3) その後は1週間ほどは冷蔵保存可能

●本捏

*1:無塩バターとグラニュー糖は先に混ぜ合わせておく

ミキシング L3分M5分 ↓ (シュガーバター) L3分M7分〜

捏上温度 24℃

フロアタイム 常温で30分おいてパンチ、-5℃でオーバナイト

分割重量 70g

成形

- 1) フランボワーズフィリング30gを生地の上にまんべんなく絞る
- 2) ローストアーモンドダイス3g、漬け込みレーズン30gのをせて閉じる
- 3) 2と同じものを3本作り、三つ編みする
- 4) クグロフ型(直径20cm高さ10cm)にクラムブル100gを詰めてその上に生地を入れる

ホイロ条件/時間 [温度33℃/湿度80%] 60分

焼成温度/時間 [上火:200℃/下火:220℃] 30分

焼成後、型から取り出し粗熱をとる

仕上げ

全体に粉糖をかけて、乾燥フランボワーズと金粉を適量かける

●フランボワーズフィリング/ローストアーモンドダイス

- 1) 全ての材料を混ぜてペーストにする
- 2) アーモンドはローストしておく

●前漬け込みレーズン

- 1) 湯がいたカリフォルニア・レーズンの水気を切る
- 2) ぼぐしたライチ果肉とローズシロップともに一度沸かし、一晚以上漬ける

●クラムブル

全ての材料を混ぜ合わせて、そばろ状にする

●スモークカラント

- 1) ザンテ・カラントは一度水に浸して柔らかくする
- 2) スモーカーに適量のスモークチップとザンテ・カラントを入れて50分スモークする