

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

- Ecran du Raisin (レーズンの宝箱)
Ecran du Raisin
- 渡邊 栄治 / Eiji Watanabe
- 大阪新阪急ホテル / Hotel new Hankyu Osaka



材 料

●本捏生地:%

薄力粉	80
中力粉	20
上白糖	10
塩	1.2
セミドライイースト	1
コンデンスミルク	12
牛乳(27℃)	52
全卵	10
無塩バター	8
ラム酒漬けレーズン	60
ラム酒	3

●ダイヤモンド生地:%

無塩バター	100
上白糖	100
全卵	100
アーモンドパウダー	100
薄力粉	40

●ラム酒漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	600
ラム酒	30

●リンゴとレーズン:%

赤ワイン漬けレーズン	100
リンゴのプレザーブ(市販品)	50
シナモンパウダー	0.005

●赤ワイン漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	100
シナモンスティック	1本
レモンスライス	5枚

●赤ワインシロップ:%

赤ワイン	100
上白糖	33
シナモンスティック	1本
レモンスライス	5枚

●レモンガラス:%

粉糖	100
レモン汁(市販品)	13.5
水	5.5

工 程

●前日処理

(練り込み用) カリフォルニア・レーズンをラム酒に漬ける
(成形用) 赤ワインにお湯で洗ったカリフォルニア・レーズン、シナモンスティック、レモンスライスを漬ける

●生地

- ミキシング L3分/M2分/H2分↓(無塩バター)
L3分/M5分/H1分↓(ラム酒漬けレーズン)L0.5分
- 捏上温度 25~26℃
発酵条件/時間 (温度30℃/湿度80%) 60分パンチ30分
分割重量 180g分割後、俵型にしっかりと締めておく
フロアタイム (温度30℃/湿度80%) 15分
成形 1) 麺棒で横23cm縦13cmぐらいに伸ばし、ダイヤモンド50gを全体に塗る
2) 赤ワイン漬けレーズンとリンゴプレザーブを合わせたもの80gを全体に散りばめて、巻く
3) 型には万遍なくスプレーオイルを掛けておき、生地を入れてホイロへ
- ホイロ条件/時間 (温度30℃/湿度80%) 60分
焼成温度/時間 (上火:200℃/下火:230℃) 20分+3分
1) 蓋が無い型なので、上からシルパンを被せて鉄板を乗せる
2) 20分後、型から外した底面を上にして3分焼成
- 仕上げ 1) 焼成後、すぐに赤ワインシロップを塗る
2) 粗熱が取れたら、全体にレモンガラスを掛ける
3) 200℃前後のオープンで、レモンガラスを乾かす

●ダイヤモンド

- 1) 無塩バターをボマード状にし、上白糖を入れ混ぜる
- 2) 全卵を少しずつ入れながら分離しないように混ぜる
- 3) アーモンドパウダー、薄力粉を入れて均一に混ぜ合わせる
- 4) 冷蔵庫で一晩休ませる

●リンゴとレーズン

赤ワイン漬けレーズン(赤ワインに漬ける前のレーズンに対して)を100%として、リンゴのプレザーブ50%、シナモンパウダー0.005%で合わせる

●赤ワインシロップ

- 1) カリフォルニア・レーズンを漬けていた赤ワインのグラムを計りその1/3の量の砂糖を入れ火にかける
- 2) アルコールが飛んだら出来上がり

●レモンガラス

粉糖にレモン汁と水を加え、ゴムベラでまんべんなく混ぜ合わせる