

California Raisin Grand Prize

カリフォルニア・レーズン大賞

Wholesale Products Category

ホールセール商品部門

■そのコクに惹き込まれるナッツィ・レーザン・ブッシュ
Enchanted by the Depths of Flavor - Nutty Raisin Bûche

■高藤 いりえ / Irie Takato

■フジパン / Fuji Baking



材料 / 配合

●デニッシュ生地:%

強力粉	90
薄力粉	10
イースト	5
イーストフード	0.12
乳化油脂	2
食塩	1.5
きび糖	8
改良剤	1
コンパウンドマーガリン	5
機能性油脂	3
脱脂粉乳	2
液全卵	8
モルトエキス	0.2
きなこペースト	5
吸水	53

●折り込み:%

シートマーガリン	40
ザクザクシュガー:小粒	5
ナッツィレーズン	54

●トッピング材料:1個あたり

フロランタンパウダー	0.5g
スライスアーモンド	1g
メープルシュガーマーガリン	7g

●ナッツィレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
アーモンドリキュール	10
ミルクリキュール	5
三温糖	10

●レーズンビスケット生地:%

薄力粉	96
アーモンドパウダー(皮付き)	4
膨張剤	1
改良剤	0.5
上白糖	55
食塩	0.6
ショートニング	35
液全卵	28
カラメル	1.5
カリフォルニア・レーズンミンチ(既製品)	10
カリフォルニア・レーズンペースト(既製品)	15
吸水	7

●メープルシュガーマーガリン:%

コンパウンドマーガリン	100
グラニュー糖	80
メープル強化果汁	1.5

工程

●デニッシュ生地

ミキシング (オールイン) L3分ML8分

捏上温度 25℃

フロアタイム (発酵条件) [温度27℃/湿度75%] 30分

リタード

折り込み リターダー(-2℃)で一晩

1) 3つ折り2回、2回目にザクザクシュガーを折り込む

2) リターダーで40分生地を休ませる

成形前準備 4つ折り(レーズン折り込む)

68(生地):16(レーズンビスケット生地)の比率で、

レーズンビスケット生地を貼り付ける

成形 1) 生地厚10mmになるように伸ばす

2) 220mm×38mmでカットする(84g/個)

3) カットした生地にナッツィレーズンを乗せ(2g/個)、渦巻き状に成型する

4) 外側のレーズンビスケット生地にグラニュー糖を付ける

5) 直径95mmのトリノ型に入れる

ホイロ条件/時間 [温度34℃/湿度50%] 60分

焼成前 1) メープルシュガーマーガリン7gを線掛けする

2) スライスアーモンドとフロランタンパウダーを混ぜ合わせて
トッピングする(1.5g/個)

焼成温度/時間 [上火:190℃/下火:205℃] 14分

●レーズンビスケット生地

1) 上白糖、カラメル、ショートニング、カリフォルニア・レーズンペースト、
食塩をムラなく全体をしっかりと混ぜ合わせる

2) 液全卵を数回に分けて入れ、低速で混ぜる

3) 薄力粉、アーモンドパウダー、膨張剤、改良剤を入れ、低中速で4分混合
(途中掻き落とす)

4) カリフォルニア・レーズンミンチを入れて中低速で1分混合

5) 平らにして、冷蔵庫で一晩冷やす

●ナッツィレーズン

1) カリフォルニア・レーズンをお湯で軽く洗い、水気を切る

2) 鍋にアーモンドリキュール、ミルクリキュール、三温糖を入れて弱火にかけ、
沸々としてきたらカリフォルニア・レーズンを入れる

3) 2)を軽く混ぜ合わせたら、火を止めて完成

4) 冷蔵庫で一晩置く

●メープルシュガーマーガリン

オールインミックス、全体にムラなく混ぜり、ペースト状になればできあがり