

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

Wholesale Products Category
ホールセール商品部門

■レザン ヴェール
Raisin Vert
■勝山 志穂 / Shiho Katsuyama
■神戸屋 / Kobeya Baking



材料 / 配合

本捏/白生地:%

強力粉	100
イースト	7
生地改良剤	2
食塩	1.2
上白糖	15
乾燥全卵	0.8
脱脂粉乳	2
加糖練乳	3
ショートニング	18
乳化剤	0.2
吸水	50

●本捏/緑生地:%

強力粉	100
イースト	7
生地改良剤	2
食塩	1.2
上白糖	15
乾燥全卵	0.8
脱脂粉乳	2
加糖練乳	3
ショートニング	18
乳化剤	0.2
天然色素(緑)	0.12
ピスタチオペースト	1.5
吸水	51

●練乳+洋酒漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン	100
練乳	3
お湯	11
オレンジリキュール	2

●自家製ピスタチオクリーム:%

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
加工でん粉	6
天然色素(緑)	0.2

●サンド用ピスタチオクリーム:%

自家製ピスタチオクリーム	100
ホイップクリーム(既製品)	20

●焼成前トッピング:1個あたり

トッピングケーキ生地(既製品)	5g
練乳+洋酒漬けレーズン	3g

●仕上げトッピング/フィリング:1個あたり

サンド用ピスタチオクリーム	30g
粉糖	0.5g
練乳+洋酒漬けレーズン	2g
ピスタチオ16割	0.1g

工程

●本捏

ミキシング

L3分H8分↓(油脂) L3分H8分↑(白生地取り分け)
↓(ピスタチオペースト, 天然色素) L4分~
※緑生地に入れる色素は、緑生地の吸水1%増量分の水で溶かしておく
※色素投入後は混ざり切るまでミキシング

捏上温度
フロアタイム
(発酵条件)
リタード
折り込み

18℃
〔室温〕 20分

冷凍(-24℃)で30分→冷蔵(0~2℃)で12時間

- 1) 空折りは3つ折りを1回
- 2) 生地を冷凍(-24℃)で15分、冷蔵(0~2℃)で15分休ませる
- 3) 2色の生地を合わせて、5つ折りする
- 4) 生地を冷凍(-24℃)で15分、冷蔵(0~2℃)で15分休ませる

成形

- 1) 生地を横幅260mmにカットする
- 2) 生地上下10mmずつ空け自家製ピスタチオクリームを塗り広げる(15g/個)
- 3) 前処理したレーズンを2)の上に散りばめる(25g/個)
- 4) 上部からラウンド状に巻いていく
- 5) 縦幅40mmでカットする(100g/個)
- 6) 離型油をスプレーしたシリコントレイに断面を上にして生地を入れる

ホイロ条件/時間
焼成前

〔温度32℃/湿度75%〕 50分
1) トッピングケーキ生地を線描きする(5g/個)
2) 練乳+洋酒漬けレーズンをトッピングする(3g/個)

焼成温度/時間
焼成後

〔上火:185℃/下火:200℃〕 15分
1) 窯から取り出し、型から取り出す
2) 冷却後、腹割カットする
3) 上生地の断面にシロップを塗布する
4) 下生地にサンド用ピスタチオクリームを絞る(30g/個)
5) 3)の面を上にして、4)の上に乗せる
6) 円形テンプレートを使い、縁のみ粉糖を振りかける
7) 中央に練乳+洋酒漬けレーズンをトッピングする(2g/個)
8) 7)の上にピスタチオ16割をトッピングする(0.1g/個)

●練乳+洋酒漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンをお湯洗いのする ※レーズン100gで4g吸水
- 2) 30分程、ザルに上げて水気を切る
- 3) お湯に練乳を溶かしておく ※使用するお湯は1)の吸水分を差し引く
- 4) 2)にオレンジリキュールを加えて混ぜる
- 5) カリフォルニア・レーズンを合わせて、一晩置く

●自家製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) 牛乳と色素を合わせておく
- 4) 3)を少しずつ加える
- 5) 加工でん粉と強力粉を混ぜる

●サンド用ピスタチオクリーム

自家製ピスタチオクリームとホイップクリームを混ぜる