

California Raisin Special Prize

カリフォルニア・レーズン特別賞

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

■レーズンと抹茶のブリオッシュフィユテ
Matcha Brioche Feuilletée with Raisins

■岩崎 純 / Makoto Iwazaki

■神戸屋 / Kobeya Baking



材料 / 配合

●本捏:%

強力粉	50
フランスパン専用粉	30
石臼挽き強力粉	20
セミドライイースト	1.7
インスタントドライイースト	0.5
グラニュー糖	16
食塩	2
脱脂粉乳	1.5
全卵	14
卵黄	8
生クリーム (35%)	12
蜂蜜	4
吸水	30
無塩バター	14
抹茶パウダー	2
折り込み用シートバター	60

●練乳バニラレーズン漬け込み:%

カリフォルニア・レーズン	100
水	11
加糖練乳	6
バニラペースト	0.5

●抹茶ダマンドカスタード:%

無塩バター	40
グラニュー糖	30
全卵	30
アーモンドパウダー	15
薄力粉	35
抹茶パウダー	3
カスタードクリーム(既製品)	100
レモンダイスカット	25

●シロップ:%

グラニュー糖	100
水	100
オレンジリキュール	2

●抹茶グレース:%

粉糖	100
お湯(沸騰)	22
抹茶パウダー	2

工程

●本捏

ミキシング L6分M6分H2分↓(無塩バター) L3分M6分H2分↓(抹茶パウダー)
L2分M2分

捏上温度

22℃

発酵条件/時間

〔室温〕 60分後、1000gに分割丸め

(フロアタイム)

平らな状態にして、冷凍-3℃で一晩保存

折り込み

生地1000gに対してシートバター300gを折り込む

4つ折り1回、リタード30分後、4つ折り1回

成形1

1) 生地実厚0.6mmまで伸ばし、縦12cm横20cm長方形にカット
(120g/個)

2) 生地1枚に抹茶ダマンドカスタード20gを生地の2/3に塗り広げる

3) 上に漬け込んだレーズン25gを散らす

4) 3つ折りにする

成形2

1) 成形1済みの3本の生地を長さ20cmの辺と並行に半分にカット

2) 6本の断面が上の状態にまとめる

3) 生地を少し伸ばし、三つ編み成形、6本で三つ編みを2本作る

4) ワンローフ型に油を敷いて、三つ編み成形1本入れ、重ねてもう1本入れる

ホイロ条件/時間

〔温度32℃/湿度78%〕 90分

焼成温度/時間

〔上火:180℃/下火:190℃〕 40分

焼成後

1) 型から外して、全体にシロップを打つ

2) 粗熱が取れたら、抹茶グレースを線掛けする

●練乳バニラレーズン漬け込み

1) カリフォルニア・レーズンを15分水戻し

2) カリフォルニア・レーズンの水気を切り、練乳とバニラペーストを合わせたもので漬け込む

3) 18時間後から使用

●抹茶ダマンドカスタード

1) 無塩バターとグラニュー糖をホイップする

2) 全卵を混ぜる

3) アーモンドパウダー、薄力粉、抹茶パウダーをさっくりと混ぜる

4) カスタードクリームとレモンダイスを合わせる

●シロップ

1) グラニュー糖と水を混ぜてIH調理器等で沸騰するまで混ぜ合わせる

2) IH調理器から外し、オレンジリキュールを混ぜて、再度過熱して混ぜ合わせる

●抹茶グレース

1) 粉糖100%に対して沸騰したお湯を22%注いで混ぜ合わせる

2) 抹茶パウダーを合わせる