

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

■クロワッサン・オ・レーズン
Croissant aux raisins

■川田 瞬 / Shun Kawata

■敷島製パン / Pasco Shikishima



材料 / 配合

●本捏:%

強力粉	100
砂糖	13
マーガリン	3
乾燥全卵	1.25
練り込みクリーム	2
発酵種(既製品)	3
改良剤	1
食塩	1.8
イースト	5
吸水	58
カリフォルニア・レーズン(ミンチ)	30
コンパウンドマーガリン	25

●レーズンペースト:%

カリフォルニア・レーズン(ミンチ)	250
カリフォルニア・レーズンペースト	150
加工でん粉	4

●グレーズ:%

粉糖	100
水	20
ショートニング	5
バニラシズペースト	1

●トッピング:1個あたり

パールシュガー	2g
---------	----

工程

●本捏

ミキシング	L3分H5分↓(カリフォルニア・レーズン) L1分H1分
捏上温度	20℃
発酵条件/時間 (フロアタイム)	〔室温〕 15分
リタード	〔温度4℃/湿度75%〕 12~16時間
折り込み	コンパウンドマーガリンを折り込む、3×2×4層(24層)
生地厚	8mm
カットサイズ	130mm×130mm(三角)
分割重量	75g
成形	生地にレーズンペースト15gを絞り、クロワッサン状に巻く
ホイロ条件/時間	〔温度35℃/湿度75%〕 60分
焼成温度/時間	〔上火:200℃/下火:210℃〕 17分
焼成後	グレーズ5g塗り、パールシュガー2gをトッピングする

●レーズンペースト

全ての材料をビーターで均一になるまで混ぜ合わせる

●グレーズ

- 1) 粉糖、水、ショートニング、バニラシズペーストを混ぜ合わせて加熱する
- 2) 煮詰まってきたら、火から下ろす
- 3) 熱い状態で使用する