

California Raisin Special Prize
カリフォルニア・レーズン特別賞

Retail Products Category
リテイル商品部門

■Bloom Raisin 〜ライチの花咲くデニッシュ〜
Bloom Raisin - Blossoming Lychee Danish
■荒井 真由美 / Mayumi Arai
■ベーカリーハイジ / Bakery Heidi



材料 / 配合

本捏:%
強力粉…………… 50
準強力粉…………… 40
スペルト全粒粉…………… 10
脱脂粉乳…………… 3
改良剤…………… 0.2
天然酵母パン種…………… 9
練り込みクリーム…………… 30
モルト…………… 0.5
吸水…………… 22.5
砂糖…………… 10
食塩…………… 2.2
無塩バター…………… 4
セミドライイースト…………… 1.2
折り込み油脂…………… 50

●自家製レーズンペースト:%
カリフォルニア・レーズン …… 100

●ライチ酒漬けレーズン:%
カリフォルニア・レーズン …… 100
ライチ酒…………… 15

●ライチクリーム:1個あたり30g
有塩バター…………… 14g
砂糖…………… 35g
薄力粉…………… 35g
牛乳…………… 172g
ライチピューレ…………… 172g
ライチ酒…………… 6g

●仕上げ材料:1個あたり
粉糖…………… 適量
ナパージュ…………… 適量
ピスタチオ刻み…………… 0.5g

工程

●本捏
ミキシング [オールイン] L2.5分
捏上温度 23℃
発酵条件/時間 [温度24℃/湿度75%] 30分
(フロアタイム)
リタード 冷凍-10℃で30分後、冷蔵-1℃でオーバーナイト
折り込み 4つ折り2回
生地厚2.5mm、縦30cm横70cm
成形 1) 生地を四等分にする(1枚あたり縦15cm横35cm)
2) 生地1枚につき、自家製レーズンペースト87gを塗り、
ライチ酒漬けレーズン116gを散りばめる
3) クルクルと巻き棒状にする(長さ37cm直径4cm)
4) カット幅3.5cm、巻き終わりを斜めカットする
5) カットし、余った生地は12gずつまとめてシリコンカップの底に敷く
6) シリコンカップに生地3つ1セットで入れる
7) 巻き終わりの生地をカップの外に垂らす
生地重量 140g
ホイロ条件/時間 [温度34℃/湿度65%] 80分~
焼成温度/時間 コンベクションオープン
200℃/60% 8分
180℃/40% 7分
仕上げ 1) ライチクリーム30gを絞り、粉糖をふるう
2) 角にナパージュを塗り、ピスタチオを飾る

●レーズン前処理
1) カリフォルニア・レーズンはコンベクションオープンまたは蒸し器で10分ほど蒸す
2) 蒸した後、冷水で8分冷やし、よく洗う

●自家製レーズンペースト
水気をよく切ったカリフォルニア・レーズンをミキサーでペースト状にする

●ライチ酒漬けレーズン
水気をよく切ったカリフォルニア・レーズンとライチ酒を合わせ、3日以上漬けて味をなじませる

●ライチクリーム
1) 砂糖とふるった薄力粉を混ぜ合わせる
2) 牛乳を合わせ、鍋で強火~中火で炊き、火を止めて有塩バターを混ぜる
3) ライチピューレとライチ酒を加え、よく混ぜて裏ごしし、冷却する