

第12回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
アイデア賞



バターレーズンチョコマウンテン
東日本フレッシュベーカリーシステム(株) 阿部 勇吉

配合 (%)

生地

強力粉	100
グラニュー糖	15
食塩	1.5
イースト	6
生地改良材	0.3
無塩バター	20
脱脂粉乳	4
卵殻カルシウム粉	1.6
カリフォルニア・レーズン	50
オレンジピール (5mmカット)	3
全卵	50
水	10

レーズンホイップペースト

生クリーム (できれば、無糖)	50
レーズンペースト	50

コーティングチョコ

コーティングチョコレート	適量
ホワイトチョコレート	適量

工程

レーズンホイップペースト

1. 生クリームを60%程度までミキサーでたてる
2. レーズンペーストを入れ、さらにクリームが滑らかになるまでたてる

生地

ミキシング	…L 2分 M 6分 H 2分 ↓ L 3分 M 4分 H 1分 ↓ L 1分 M 1分	バター	レーズン・オレンジピール
捏上温度	……………	24~25℃	
フロアタイム	……………	90分	
分割重量	……………	230g	

成形…………… モルダで25cm程度にのばし、
○型に形を整え、クグロフ型に入れ発酵を取る

ベンチタイム	……………	20分
ホイロ条件	……………	35℃ 70~75%
ホイロ時間	……………	45~60分
焼成温度	……………	上火:170℃ 下火:190℃
焼成時間	……………	20~25分
仕上げ		

1. 焼成後、クグロフ型からパンを丁寧に外し番重などに入れパンを冷ましておく
2. 40~50℃程度に温めたコーティングチョコレートをパン全体にコーティングする
3. 中央の穴の下にはチョコがやや溜まるくらいコーティング
4. 3分ほど冷蔵庫でチョコを固める
5. 中央の穴にレーズンホイップペーストを絞る
6. 更に富士山をイメージ出来るようにホワイトチョコレートをかける