

第13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
カリフォルニア・レーズン協会駐日代表賞



レザン・ヴェール

松原 裕吉氏
(パティスリーマデイ)

配合 (%)

石臼挽き強力粉	50
薄力粉	50
ハチミツ	15
粗塩	1.8
バター	10
卵黄	20
生イースト	7
牛乳	30
カリフォルニア・レーズン	60
ピスタチオ	25
折り込み用クリームチーズ	50
レモンの皮	1コ分

グラサージュ (g)

ピスタチオパウダー	220
卵白	200
グラニュー糖	100

仕上げ

粉糖	適量
ホンダン	適量
カリフォルニア・レーズン	7~9粒
ピスタチオパウダー	適量

工程

ミキシング	バター L 3分 ↓ L 2分 L M 2分
捏上温度	24℃
発酵条件	28℃ / 75%
発酵時間	45分
折り込み	3つ折り×2回後、16mm厚に伸ばす
成形	折り込み後直ぐ、6cm角にカット
ホイロ条件	30℃ / 80%
ホイロ時間	50分
ホイロ後処理	グラサージュを塗る
焼成温度	上火：220℃ / 下火：200℃
焼成時間	20分