

2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー
～レーズンとチーズの美味しいマリアージュ～



アメリカンクリームチーズアイシングの
カリフォルニア・レーズン シナモンロール
ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉 (カメリヤ)	100
インスタントイースト	2
改良剤	0.6
食塩	1.3
砂糖	6
カリフォルニア・レーズンペースト	1.3
バター	20
全卵	17
牛乳	7
カリフォルニア・レーズン(※1紅茶漬け)	75
ピーカンナッツ (またはクルミ)	25
水	38

工程

ミキシング	レーズン L5M8 ↓ L1M2
捏上温度	26℃
発酵時間 (27℃、75%)	45分
分割重量	約2800g
冷却 (-20℃)	約30分
成形	シナモンシュガー (※2) を巻き込み80gでカット 使用ケース直径10cm、深さ4cm
ホイロ (30℃、80%)	90分
焼成 (200℃)	20分

焼成後冷ましてから、
クリームチーズ (※3) をトッピングする

※1 紅茶漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン	1500g	(※) 約880gの熱湯に紅茶のティーバック	*紅茶とレーズンを合わせ一晩室温放置、
紅茶 (※)	850g	5コを入れ紅茶を作る	使用時には水分を切って使用

※2 シナモンシュガー

グラニュー糖	200g	コーンスターチ	20g	シナモン	12g
きび糖	100g	キャノーラ油	15g	*全ての材料を混ぜ合わせる。	

※3 アメリカンクリームチーズアイシング

アメリカンクリームチーズ	500g	粉糖	100g	*全材料をミキサー (ピーター使用) で	
無塩バター	125g	レモン汁	1/2コ分	混ぜ合わせる。	

