

第15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・レーズン大賞



**レーズンの恵み**  
(株)神戸屋 佐藤 大輔氏

**配合**

**中種 (%)**

強力粉	100
イースト	3
上白糖	15
全卵	15
卵黄	10
イーストフード	0.1
ヨーグルト	10
水	28

**本捏 (%)**

コンパウンドマーガリン	12
(バター：28%)	
食塩	1.5
前処理済み カリフォルニア・レーズン	100

**レーズン前処理 (%)**

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	3

**巻き込み材料 (製品1個に対し)**

ザンテ・カラント	30g
エダムチーズ	3g

**焼成前材料 (製品1個に対し)**

塗り玉	適量
アーモンドスライス	5g

**仕上げ材料**

ホンダン	適量
ナパージュ	適量

**工程**

**中種**

ミキシング	L 3分 H 2分
捏上温度	25℃
発酵条件	28℃ / 75%
発酵時間	2時間

**本捏**

ミキシング	L 2分 H 3分 ↓ L 3分 H 4分 ↓ L 1分 H 0.5分
捏上温度	28℃
フロアタイム	40分

- 成形…… 1. リバースシーター又は麺棒で、生地を30cm×90cm、生地厚7～8mmに伸ばす。  
(レーズンがつぶれない程度)  
2. 製品1個あたり、ザンテ・カラントが30g、エダムチーズが3gになるように撒き、生地を巻く。  
3. 3cmにカットする。  
4. カット面下のレーズンやカラントが焦げないようにグラシン紙を敷いた、径11cmの型に入れる。

分割重量…… 133g (生地：100g+ザンテ・カラント：30g+エダムチーズ：3g)

ホイロ条件	38℃ / 85%
ホイロ時間	60分
焼成前作業	8カ所にハサミでカットを入れ、塗り玉をし、アーモンドスライスを5gトッピングする。

# レーズンの恵み



## 工程

### 本捏

焼成温度…………… 上火：205℃／下火：210℃  
焼成時間…………… 12～13分  
焼成後、型から取り出し、グラシン紙を外す。

### 仕上げ

ホンダンをパンの端に塗り、ナパージュを全体塗る。

### レーズン前処理

1. レーズンをスチーマーで5分蒸す。
2. 冷却後、ラム酒に3日間付ける。