

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
審査員特別賞



ガトー・レーズン

第一屋製パン(株) 石原 理絵氏

配合

生地 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
グラニュー糖	2
精製塩	1.6
発酵バター	45
加糖卵黄	25
イースト	8
牛乳	40
あられ糖	10
マカダミアナッツ (ロースト)	10
前処理済み カリフォルニア・レーズン	200

クロカンアーモンド (%)

アーモンドスライス	100
グラニュー糖	160
卵白	40

前処理レーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10

工程

本捏

ミキシング	発酵バター L 3分 ↓ L 2分 M 12分 ↓ L 2分
捏上温度	25℃
フロアタイム	30分
発酵条件	27℃ / 75%
分割重量	200g
ベンチタイム	10分
成形	なまこ型に成形し、耐熱のプラスチック トレー型に入れ、発酵させる。
ホイロ条件	27℃ / 75%
ホイロ時間	20分
焼成前作業	クロカンアーモンド (50g) を上面に均一 にのせる。
焼成温度	上火 : 190℃ / 下火 : 200℃
焼成時間	23分

レーズン前処理

1. レーズンを水で洗い、よく水を切っておく。
2. レーズンとラム酒をよく混合し、袋に移す。
3. なるべく空気を抜いた状態にして、一晩おく。

クロカンアーモンド

1. アーモンドスライスは、ローストして冷ましておく。
2. ローストしたアーモンドスライスとグラニュー糖をよく混ぜる。
3. 卵白を入れ、摺り合わせる。