

第10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



しっとりバナナレーズン蒸しパン

敷島製パン(株) 鈴木 啓司氏

配合 (%)

グラニュー糖	110
食塩	0.5
バナナ (裏ごししたもの)	18
生クリーム	3
乳化剤	15
クチナン色素	0.375
パプリカ色素	0.03
全卵	40
卵白	80
薄力粉	85
でんぷん	15
ベーキングパウダー	1.5
バター	70
カリフォルニア・レーズン	28

工程

薄力粉・デンプン・B.P ※1 溶かしバター ※2
ミキシング…… L 1分ML 2分 ↓ L 0.5分MH 2分 ↓ L ~ ML 0.5分
※1 粉類はふるいにかける。
※2 低速で混ぜ合わせながら加える
分割…… 生地110gに分割し、カリフォルニア・レーズン7g
をまんべんなくトッピングする。
蒸し条件…… 弱めの蒸気で20分
仕上げ…… 室温まで冷却した後、蒸しパンの表面にホットプレート
で焼き色を付ける。