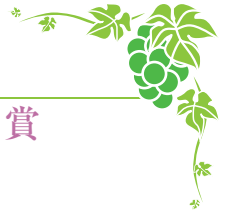




第17回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



大人のラムレーズンクリームパン

(榎室町ボンクール 山内 靖史氏

配合

生地配合(%)

強力粉	50
フランスパン専用粉	50
グラニュー糖	15
塩	1.6
脱脂粉乳	3
牛乳	20
全卵	48
セミドライイースト	1.6
バター	55

(生地玉1kgに対し)
折り込み用バター 250g

仕上げ(1個に対し)

ラム漬けレーズン	5~7粒
ナパージュ	少々
セルフィーユ	1枚

レモンシュガー配合(g)

グラニュー糖	50
レモンゼスト	5

ラムレーズンカスタードクリーム配合(g)

牛乳	900
生クリーム	100
全卵	300
卵黄	100
グラニュー糖	250
薄力粉	40
コーンスターチ	40
バター	50

レーズン・ペースト 600

ラム酒 30

ラム酒漬けレーズン配合(g)

カリフォルニア・レーズン 1,000

トンカ豆風味ラム酒 125

トンカ豆風味ラム酒

ラム酒 1,000cc

トンカ豆 1粒

工程

生地工程

ミキシング

セミドライイースト、塩、バター、グラニュー糖
L2分(オートリズ:20分)↓M6分↓M6分

※バターは、3回に分けて入れ、途中、グラニュー糖を投入する

捏上温度

23.5℃

フロアタイム

28℃/80%、90分

フロアタイム後、0℃の冷蔵庫で30分冷蔵

分割

1kgの生地玉に分割し、0℃の冷蔵庫で一晩冷蔵

折り込み

生地玉1kgに、バター(250g)を4つ折り1回で折り込み、-3℃の冷凍庫で休ませる

成型

再度、4つ折り1回、計2回折り込み、-3℃の冷凍庫で30分休ませる

1 生地を7mmまで伸ばし、レモンシュガーを全面に振る

2 ロール状に巻き込み、50gで輪切りにする

3 断面を上にして、リバースシーターで、3.5mmの生地厚まで伸ばす

4 伸ばした生地に、ラムレーズンカスター(40g)を絞り、

5 ラム酒漬けレーズン(25g)をおき、包み込む

ホイロ

28℃/75%、80~90分

焼成温度・時間

上火:220℃/下火:200℃、15~17分

仕上げ

粉糖を振り、ラム酒漬けレーズンを5~7粒飾り、ナパージュを塗る
セルフィーユを飾る

レモンシュガー

混ぜ合わせる

トンカ豆風味ラム酒

ラム酒にトンカ豆を入れ、一晩以上おく

ラム酒漬けレーズン

一晩以上おいた、ラム酒にカリフォルニア・レーズンを一晩以上漬け込む

ラムレーズンカスタードクリーム

1 全卵、卵黄にグラニュー糖を加え混ぜる

2 篩った薄力粉、コーンスターチを加え混ぜる

3 牛乳と生クリームを合わせて沸騰させる

4 2に沸騰した3を合わせ、濾してから炊く

5 火が入り、トロミがついたら火を止め、バター、ラム酒、レーズン・ペーストを加え混ぜる

6 冷やす



カリフォルニア・レーズン協会