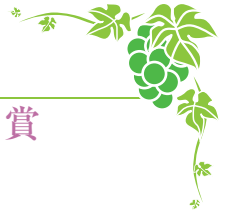




第17回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



パン・カレ・オ・テ・ノワール・レザン

(株)ボンパドウル 松本 郁広氏

配合

本捏配合(%)	
強力粉	70
フランスパン専用粉	30
砂糖	15
塩	2
脱脂粉乳	3
全卵	15
モルトパウダー	0.3
セミドライイースト	1.2
マーガリン	10
生クリーム	5
パーム油	3
吸水	50
前処理済みカリフォルニア・レーズン	60
ペストリー生地配合(%)	
フランスパン専用粉	100
砂糖	12
塩	1.5
脱脂粉乳	3
全卵	20
ショートニング	7
セミドライイースト	2.4
吸水	35
折り込み油脂	50
仕上げ(1個に対し:g)	
レーズンナパージュ	20
ナパージュ	6
粉糖	4
ピスタチオ(刻み)	1
抹茶粉糖	2
カリフォルニア・レーズン前処理(%)	
カリフォルニア・レーズン	100
紅茶リキュール	30
紅茶ダマンド配合(%)	
バター	100
グラニュー糖	100
全卵	90
アーモンドパウダー	100
ダージリンパウダー	10
紅茶リキュール	3
キャラメルレーズン配合(%)	
グラニュー糖	100
水	20
生クリーム	10
バター	10
カリフォルニア・レーズン	120
レーズンナパージュ配合(%)	
ナパージュ	100
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	10
抹茶粉糖(%)	
抹茶パウダー	10
粉糖	10
ピスタチオ	100

工程

本捏工程

ミキシング	マーガリン レーズン L3分M6分H2分↓L2分M5分H1分↓L2分
捏上温度	26℃
発酵条件	30℃/80%
発酵時間	60分パンチ30分
分割重量	480g なまこ状に丸め
冷却	冷凍庫で30分休ませる
成型	1 めん棒で12cm×36cmに伸ばす 2 紅茶ダマンド(40g)を全面に塗る 3 1cmにカットしたキャラメルレーズン(40g)を散らす 4 下から巻き上げて筒状にする 5 メッシュにしたペストリー生地を被せる 6 食パン型ケースに入れる 30℃/80%、60分 200℃、35分 (スチーム入れ) 1 上部にレーズンナパージュを塗る 2 上部全面に更にナパージュを塗る 3 四辺隅に粉糖をかける 4 レーズンナパージュ部分に刻んだピスタチオを飾る 5 木の葉型を使用して、抹茶粉糖を2ヶ所かける
ホイロ	
焼成温度・時間	
仕上げ	

ペストリー生地工程

ミキシング	ショートニング L3分↓M7分
捏上温度	22℃
冷却	-10℃で、2時間
折り込み	3つ折り3回
冷凍保管	-10℃で、16時間
カット寸法	2mm厚に生地を伸ばし、11cm×20cmにカット メッシュローラーをかけて、広げる 生地を冷凍保管する

カリフォルニア・レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンを水で洗い、紅茶リキュールに浸す(24時間)

紅茶ダマンド

- 1 バターとグラニュー糖を馴染ませる
- 2 全卵と紅茶リキュールを合わせ、数回に分けて乳化させる
- 3 アーモンドパウダーとダージリンパウダーを合わせ、粉っぽさがなくなるまで合わせる
- 4 冷凍庫で保管する

キャラメルレーズン

- 1 グラニュー糖と水を合わせて、火にかける
- 2 160℃になったら火から下ろし、生クリームを合わせる
- 3 カリフォルニア・レーズンを加え、キャラメルが絡んだら、バターを入れて全体に合わせる
- 4 シルバットを敷いた型に流し、カット出来る固さまで冷ます

レーズンナパージュ

- 1 ナパージュを60℃まで加熱する
- 2 1にレーズン濃縮果汁を加えて、更に70℃まで加熱する

抹茶粉糖

- 1 ピスタチオを細かく刻み、5mmメッシュに通す
- 2 全材料を合わせる



カリフォルニア・レーズン協会