



第18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



インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞

レーズンの宝石箱

K・YOKOYAMA(株) 生井 由香里氏

配合

ポーリッシュ種配合 (%)	
強力粉	30
生イースト	6
レーズン種	30
牛乳 (28°C)	25
本捏配合 (%)	
強力粉	40
中力粉	30
食塩	1.7
グラニュー糖	26
無塩バター	35
ショートニング	8
牛乳 (冷蔵)	25
漬け込みレーズンミックス	200
フィリング配合 (1個当たり)	
自家製マジパン	20g
仕上げ材料配合 (1個当たり)	
無塩バター	4g
グラニュー糖	2g
粉糖	2g
自家製マジパン配合 (g)	
アーモンドパウダー	1,000g
グラニュー糖	700g
有塩バター	300g
水飴	100g
牛乳	120g
レーズンミックス配合 (粉1kg分)	
カリフォルニア・レーズン	1,100g
オレンジピール	200g
クルミ (ロースト)	200g
アーモンド (ロースト)	200g
カシューナッツ (ロースト)	200g
ホワイトリカー	140g
コアントロー	50g
バニラオイル	10g
レーズン種配合 (%)	
1 レーズン酵母	
カリフォルニア・レーズン	100
ミネラルウォーター	300
グラニュー糖	8
2 スターター	
レーズン酵母	60
フランスパン専用粉	100
3 リフレッシュ	
前日の種	100
フランスパン専用粉	100
吸水	50
4 レーズン種	
元種	100
強力粉	50
吸水	50

工程

ポーリッシュ種工程

ミキシング	L5分
捏上温度	26°C
発酵時間	60分

本捏工程

レーズンミックス	
ミキシング	L2分M8分↓L1~2分
	※ミキシング前、バターとショートニング
	※クリーミング(塩、グラニュー糖を加える)

捏上温度	26°C
発酵条件/時間	32°C/70%、50分

分割重量	120g
ベンチタイム	15分

成形

- 生地をのばして、自家製マジパン(20g)を巻く
- スプレー油をした6cm×6cm×6cmのキューブ型に詰める

ホイロ条件/時間	32°C/70%、50分(型9分目)
----------	--------------------

焼成温度/時間	190°C、35分
	鉄板に9個のせて、フタをする

仕上げ

- バター(4g)をフライパンで焦がしバターとし、粗熱をとり、ハケで全面に塗る
- 冷めたら、全面にグラニュー糖をまぶし、底以外に粉糖を振る

レーズンミックス工程

全部を合わせて、1週間漬け込む

自家製マジパン工程

全部を攪り合わせ、冷蔵庫で熟成させる

レーズン種工程

- 1 レーズン酵母
 - アルコール消毒した容器に全部を入れ、48時間位おく
 - 1日2回混ぜ、全体に発泡し、カリフォルニア・レーズンが浮き上がりフルーティーな香りになれば、漉す
 - 冷蔵で、24時間熟成させる
- 2 スターター

全部を混ぜ合わせる
捏上温度: 24°C、発酵時間: 24時間
- 3 リフレッシュ

全部を混ぜ合わせる
捏上温度: 24°C、発酵時間: 8時間後、冷蔵
3~4日して、フルーティーな酸味になったら元種とする(pH4.2)
- 4 レーズン種

全部を混ぜ合わせる
捏上温度: 22°C、発酵時間: 16~18時間後、冷蔵保管



カリフォルニア・レーズン協会