



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

ホールセール・コンビニエンス製品部門  
カリフォルニア・レーズン特別賞



## シナモンクッキーレーズン

日糧製パン(株) 山中 康央氏

### 配合

#### 生地配合(%)

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 強力粉             | 100 |
| 上白糖             | 20  |
| 食塩              | 1   |
| 脱脂粉乳            | 4   |
| 全卵粉末            | 1.4 |
| パン酵母            | 5   |
| イーストフード         | 0.2 |
| 乳化剤             | 0.3 |
| 無塩バター           | 20  |
| 処理済カリフォルニア・レーズン | 65  |
| 吸水              | 54  |

#### フィリング配合 (1個当たり)

レーズンフィリング 25g

#### クッキー生地配合 (%)

|           |     |
|-----------|-----|
| 薄力粉       | 100 |
| 上白糖       | 50  |
| 無塩バター     | 30  |
| 全卵        | 11  |
| 吸水        | 14  |
| ベーキングパウダー | 2   |
| シナモンパウダー  | 5   |

#### 処理カリフォルニア・レーズン配合 (%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 改良剤          | 5   |
| 水            | 15  |

#### レーズンフィリング配合 (%)

|              |     |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| くるみ          | 100 |
| パンクラム        | 100 |
| アーモンドパウダー    | 180 |
| 全卵           | 80  |
| 上白糖          | 80  |
| ラムシロップ       | 60  |

#### ラムシロップ配合 (%)

|     |     |
|-----|-----|
| 水   | 100 |
| 上白糖 | 50  |
| ラム酒 | 50  |

### 工程

#### ミキシング

バター  
L5分↓L3分M6分

#### 捏上温度

24℃

#### 発酵条件/時間

27℃/75%、30分

#### リタード

-5℃、一晚

#### 成形

- 1 生地を三つ折りして、-18℃で30分休ませる
- 2 シナモンクッキー生地を、三つ折りした生地の大きさにのばす
- 3 30分休ませた三つ折り生地にシナモンクッキー生地をのせる
- 4 生地を6mm厚までのばし、幅8cm×長さ18cmにカットする
- 5 中央に、レーズンフィリング(25g)を絞る
- 6 レーズンフィリングを棒状に包み込み、ケースに入れる

#### 分割重量

130g(8cm×18cm)

#### ホイロ条件/時間

30℃/60%、60分

#### 焼成温度/時間

上火:180℃/下火:200℃、16分

#### 仕上げ

粗熱がとれたら、粉糖を振る

### クッキー生地工程

- 1 上白糖と無塩バターを混ぜ合わせる
- 2 全卵を少しずつ混ぜ合わせる
- 3 少しずつ吸水し、混ぜ合わせる
- 4 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーを入れ、混ぜ合わせる

### 処理カリフォルニア・レーズン工程

オールインで混ぜ合わせる

### レーズンフィリング工程

- 1 カリフォルニア・レーズン、パンクラム、上白糖、アーモンドパウダーをしっかりと混ぜ合わせる
- 2 全卵、ラムシロップを入れ、よく混ぜ合わせる
- 3 くるみを入れ、よく混ぜ合わせる

### ラムシロップ工程

オールインで混ぜ合わせる