



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・レーズン駐日代表賞



レーズンマカロンブール

フジパン(株) 杉山 正晃氏

配合

中種配合 (%)

強力粉	70
生イースト	3
イーストフード	0.1
ブドウ糖	3
吸水	40

本捏配合 (%)

強力粉	30
生イースト	1
食塩	1.2
上白糖	20
油脂 (マーガリン)	10
乳化油脂	3
全卵	15
吸水	4
カリフォルニア・レーズン	50

レーズンマカロン生地配合 (%)

薄力粉	80
アーモンドパウダー	20
粉糖	100
グラニュー糖	50
卵白	100
カリフォルニア・レーズン (刻み)	100
乾燥卵白	4

レーズンフィリング配合 (%)

薄力粉	100
全卵	50
上白糖	100
油脂 (マーガリン)	80
ベーキングパウダー	3
カリフォルニア・レーズン	150
リンゴダイス	40
くるみ	10
シナモン	少々

工程

中種工程

ミキシング	L3分M1分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	27℃/75%、2時間30分
終点温度	29℃

本捏工程

ミキシング	油脂 レーズン L2分M3分↓L2分M4分↓L1分M1分 ※カリフォルニア・レーズンは、湯水で戻しておく
捏上温度	28℃
発酵条件/時間	27℃/75%、30分
分割重量	80g
ベンチタイム	20分
成形	分割した生地、レーズンフィリング(30g)を包あんする
ホイロ条件/時間	38℃/85%、60分
焼成前処理	ホイロ後、レーズンマカロン生地(20g)を口金で絞る
焼成温度/時間	上火:190℃/下火:200℃、12分

レーズンマカロン生地工程 (ホイッパー使用)

- 1 卵白、乾燥卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
- 2 アーモンドパウダーと薄力粉と粉糖を加え混ぜる
- 3 刻んだカリフォルニア・レーズンを混ぜる

レーズンフィリング工程: シュガーバター法 (ビーター使用)

- 1 上白糖、油脂をよく混ぜる
- 2 全卵を数回に分けて加える
- 3 薄力粉、ベーキングパウダーを加え、混ぜる
- 4 カリフォルニア・レーズン、リンゴダイス、くるみ、シナモン加え、合わせる