



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 駐日代表賞



レーズンドーム

山崎製パン(株) 増山 進一氏

配合

本捏配合 (%)

強力粉	100
天塩	1.5
生イースト	3.5
脱脂粉乳	5
砂糖	25
無塩バター	35
卵黄	20
レモンペースト	0.2
レーズン種	20
ラム酒漬けレーズン	60
オレンジピール	5
生クリーム	6
吸水	40

デニッシュ生地配合 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
天塩	1
砂糖	20
脱脂粉乳	3
生イースト	8
イーストフード	0.15
無塩バター	20
全卵	25
吸水	30
折り込みバター (仕込み生地2kgに対し)	500g

トッピング配合 (1個当たり)

オリーブオイル	3g
グラス	5g
ローストピスタチオ (刻み)	3g
粉糖	適量

グラス配合 (%)

粉糖	100
水	10
コニャック	10

ラム酒漬けレーズン配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	3

クレーンダマンド配合 (g)

無塩バター	100g
アーモンドパウダー	125g
グラニュー糖	75g
全卵	100g
コーンスターチ	10g

抹茶トッピング配合 (g)

全卵	100g
グラニュー糖	80g
アーモンドパウダー	30g
薄力粉	70g
無塩バター	100g
抹茶	2g

レーズン種配合 (g)

1 レーズン液

カリフォルニア・レーズン	500g
水	1,000g
ハチミツ	30g

2 1 回目の種継ぎ

レーズン液	300g
フランスパン専用粉	500g
モルトエキス	10g

3 2 回目の種継ぎ

2の種	800g
フランスパン専用粉	500g
モルトエキス	10g
食塩	10g
吸水	300g

4 3 回目の種継ぎ

3の種	800g
フランスパン専用粉	500g
食塩	10g
吸水	300g



インスタ・リテールペーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン駐日代表賞

レーズンドーム

工程

ミキシング	バター フルーツ L6分↓L2分M10分↓L2分
捏上温度	26℃
発酵条件/時間	29℃/75%、60分パンチ30分
分割重量	40g
ベンチタイム	15分
成形	1 丸型を用意してオリーブオイル(3g)を垂らす 2 1にラム酒漬けレーズンを9個おく 3 2に抹茶トッピング(20g)を絞る 4 生地(40g)を麺棒で丸くのぼし、上にクレームダイヤモンド(5g)を絞り平にする 5 その上にラム酒漬けレーズン(16g)を置き、丸く包む 6 周りにデニッシュ棒(30g)を巻きつけ、丸型に入れる
ホイロ条件/時間	29℃/75%、40～50分
焼成温度/時間	上火:170℃/下火:180℃、20分 (コンベクション:140℃、15分) ※上下鉄板を被せて16分焼成し、残り4分は鉄板を外して焼成
仕上げ	1 デニッシュ下部にグラス(5g)を塗り、刻んだローストピスタチオをつける 2 粉糖をふる
デニッシュ生地工程	
ミキシング	バター L3分↓M8分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	29℃/75%、60分
冷却	-10℃、2時間
折り込み	三つ折り×3回
冷凍保管	16時間
カット寸法	生地を2.5cm厚に麺棒でのぼし、7mm×14cmにカットする
分割重量	30g(7mm×14cm)
グラス工程	
全ての材料を混ぜ合わせる	

ラム酒漬けレーズン工程

カリフォルニア・レーズンは10分間蒸し、ラム酒を混ぜ、一晩つけておく

クレームダイヤモンド工程

- 1 無塩バターをハンドミキサーで滑らかになるまで混ぜる
- 2 グラニュー糖を1に混ぜる
- 3 全卵を混ぜた後、アーモンドパウダーとコーンスターチを入れ、更に混ぜる

抹茶トッピング工程

- 1 全卵とグラニュー糖を混ぜる
- 2 薄力粉、アーモンドパウダー、抹茶を1に入れる
- 3 溶かしバターを2に入れ混ぜる

レーズン種工程

- 1 レーズン液**
 - 1 カリフォルニア・レーズン、水、ハチミツを容器に入れてよく混ぜる
 - 2 容器をラップで包み、数箇所に穴を空ける
 - 3 27～30℃で、72時間(1日1回混ぜる)
- 2 1回目の種継ぎ:ルパンA**

フランスパン専用粉にモルトエキスとレーズン液を加える

ミキシング L5分M1分

捏上温度 25℃

発酵条件/時間 20～25℃/16時間
- 3 2回目の種継ぎ:ルパンB**

フランスパン専用粉に塩、モルトエキス、水とルパンAをちぎって加える

ミキシング L5分M1分

捏上温度 25℃

発酵条件/時間 20～25℃/10時間
- 4 3回目の種継ぎ**

フランスパン専用粉に塩、水とルパンBをちぎって加える

ミキシング L5分M1分

捏上温度 25℃

発酵条件/時間 20～25℃/16時間後、200gに分割し冷凍