



第19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・レーズン大賞
消費者推薦賞



和みレーズン

敷島製パン(株) 宇野 朋子氏

配合

本捏配合 (%)

強力粉	75
米粉	15
でんぷん	10
上白糖	4
油脂(マーガリン)	13
脱脂粉乳	2
食塩	2
イーストフード	0.1
生イースト	4
吸水	62
前処理済みレーズン	50

レーズン前処理配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ブランデー	5
ゆず果汁	2

チーズフィリング配合 (%)

クリームチーズ	100
上白糖	10
ゆずピール	20
オレンジリキュール	1
カリフォルニア・レーズン	30

チーズグレース配合 (%)

粉糖	100
クリームチーズ	30
ゆず果汁	5
水	5

飾り/仕上げなど (1個に対し)

前処理済みレーズン	3粒
-----------	----

工程

本捏工程

ミキシング	油脂 L3分H2分↓L2分H5分
捏上温度	24℃
フロアタイム	20分
発酵条件/時間	-5℃～0℃、オーバーナイトリタード(12時間～)
折り込み	一晩リタードした生地にシーターで前処理済みレーズンを折り込む 4つ折り、1回
ベンチタイム	15分
成形	1 生地厚5～6mmに生地をのばす 2 70×23mm(115g)でカットし、生地中央にスリットを入れる 3 チーズフィリング(30g)を一直線に絞り、2つ折りにする 4 閉じ口を下にして「の」の字型で四角いシリコントレイに入れる

ホイロ条件/時間

36℃/70%、60分

焼成温度/時間 上火:170℃/下火:205℃、10～12分

焼成後 チーズグレース(8g)を塗り、前処理レーズン(3粒)を飾る

レーズン前処理工程

カリフォルニア・レーズンにブランデーとゆず果汁を合わせたものを加え、一晩放置して味を馴染ませる

チーズフィリング工程(ピーター使用)

- 1 カリフォルニア・レーズンを粗く刻み、オレンジリキュールに絡めて一晩味を馴染ませる
- 2 室温に戻したクリームチーズに上白糖を加え、クリーム状になるまで混ぜる
- 3 2に1とゆずピールを加え混ぜる

チーズグレース工程(ピーター使用)

- 1 室温に戻したクリームチーズをクリーム状になるまで混ぜる
- 2 1に粉糖、ゆず果汁、水を加え混ぜる
- 3 湯煎にかけ、柔らかくしてから使用