



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・レーズン金賞



よくばりレーズンスイーツ

森永乳業(株) 安部 麻紀氏

配合

デニッシュ生地配合 (%)

強力粉	90
薄力粉	10
上白糖	12
食塩	1.5
イーストフード(乳化剤無し)	0.1
脱脂粉乳	2
セミドライイースト(耐糖性)	1.8
全卵(正味)	18
無塩バター	8
吸水	30
折り込み用無塩シートバター	40

レーズンナッツ配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	250
クルミ(スモールピース、ロースト済)	60
オレンジリキュール	10

レーズンビスキー生地配合 (%)

薄力粉	100
上白糖	100
無塩バター	100
全卵(正味)	50
ベーキングパウダー	1.2
カリフォルニア・レーズンペースト	90

レーズンホイップクリーム配合 (%)

液状ホイップ用クリーム	350
カリフォルニア・レーズンペースト	140

飾り/仕上げなど

粉糖	適量
----	----

工程

本捏工程

ミキシング オールインミックス、L3分M2分

捏上温度 22℃

生地冷却 -18℃で60分

折り込み 3つ折り、2回

生地冷却 -10℃で一晩

折り込み 3つ折り、1回

成形 1 生地厚3mm、10×10cm(約70g)でカット

2 レーズンナッツ(10g)を包んで丸焼型(直径8cm)に入れる

ホイロ条件/時間 30分室温放置後、30℃/80%、70分

焼成前 生地上面に、レーズンビスキー(12g)を絞る

焼成温度/時間 上火:190℃/下火:200℃、15分

焼成後 粗熱がとれたら、レーズンホイップクリーム(15g)を横から充填し、粉糖を振る

レーズンナッツ工程

1 カリフォルニア・レーズンはスチーマーで蒸しておく

2 クルミ、オレンジリキュールを加えて一晩おく

レーズンビスキー工程(シュガーバター法)

1 上白糖、無塩バターをピーターで攪拌する

2 カリフォルニア・レーズンペーストを加えて攪拌する

3 全卵を少しずつ加えて攪拌する

4 篩っておいた薄力粉とベーキングパウダーを加えて軽く合わせる

レーズンホイップクリーム工程

ミキサーボウルにホイップ用クリーム、カリフォルニア・レーズンペーストを入れてホイッパーで七分立てにする