



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
フリーズノ賞



ふわふわレーズンカスタード

山崎製パン(株) 松下 昌幸氏

配合

本捏配合 (g)

小麦粉	1,000
ビタミンC	1
乳化剤	3
パン酵母	30
上白糖	30
食塩	18
吸水	640
ショートニング	85
ショートニング (機能性油脂)	50
みじん切りレーズン	400
チップ状油脂	200
カリフォルニア・レーズン	400

フィリング配合 (g)

カリフォルニア・レーズン	310
カスタードクリーム (市販品)	310

その他

塗り卵	少々
-----	----

工程

本捏工程

	ショートニング チップ状油脂 みじん切りレーズン レーズン
ミキシング	L3分M4分↓L4分H5分↓L1分
捏上温度	26.5℃(夏場:26℃)
ベンチタイム	60分パンチ30分
分割重量	85g、丸目
ベンチタイム	25分
成形	1 生地を1cmの厚さにのばす 2 カリフォルニア・レーズン(10g)、カスタードクリーム(10g)を包む 3 トリーノ型に耐熱ビニールを敷き、閉じ口を下にして入れる
ホイロ条件/時間	32℃/80%、70分 ホイロ出し目安:トリーノ型の型上2cm
焼成前	塗り卵をする
焼成温度/時間	上火:210℃/下火:220℃、13分
焼成後	型から外す

レーズン前処理工程

カリフォルニア・レーズンは水洗いし水切りして、潰れたレーズンを除く
そのうち、練り込み用のカリフォルニア・レーズンはみじん切りにする