



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

特別協賛部門(アメリカ乳製品輸出協会)
アメリカンチーズ金賞



レーズンとおいしい仲間たち

(株)ベーカリーシステム研究所 鈴木 渉氏

配合

ポーリッシュ種配合 (%)

フランスパン専用粉	30
インスタントドライイースト	0.7
ミルクティー	35
紅茶葉	40g
牛乳	500g

本捏配合 (%)

ポーリッシュ種	65.7
フランスパン専用粉	70
上白糖	5
食塩	2
無塩バター	5
全卵	5
脱脂粉乳	3
紅茶葉	2
牛乳	22
ロールイン油脂(コンパウンドタイプ)	70

カリフォルニア・レーズンの漬け込み配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ガムシロップ	5
紅茶リキュール	5
オレンジキュラソー	2.5
クリームチーズフィリング配合 (%)	
アメリカンクリームチーズ	100
白餡	50
オールスパイス(シナモン・クローブ・ナツメグ)	0.2
シナモンパウダー	0.3
ジンジャーパウダー	0.3
紅茶リキュール	5

ココナッツレーズントッピング配合 (%)

卵白	90
上白糖	20
粉糖	80
アーモンドパウダー	100
カリフォルニア・レーズンペースト	15
ココナッツロング	30

サンドフィリング配合 (%)

無塩バター	100
グラニュー糖	70
加糖練乳	5

仕上げ/飾りなど (1個に対し/g)

粉糖	適量
無塩バター	7
カリフォルニア・レーズン	7

工程

ポーリッシュ種工程

ミルクティーは、紅茶葉(40g)と牛乳(500g)を沸騰させないように抽出して作る

ミキシング ゴムベラで合わせる

捏上温度 25℃

発酵条件/時間 90分

本捏工程

ミキシング L4分ML2分

捏上温度 20℃

フロアタイム 15分

リタード 12～18時間(0℃)

折り込み 4つ折り×2回してリタード1時間後、4つ折り×1回

成形

- 生地幅250mm、生地厚3.5mmにのばした生地に、クリームチーズフィリング(対粉60%)を均一に塗る
- その上にカリフォルニア・レーズン(対粉50%)を均一に巻き、カーリングして30gにカットする(カット幅約15mm)
- カットしたら、巻き尻を下にして天板にのせる

ラックタイム 室温(25℃)、30分

焼成前 ココナッツレーズントッピング(10g)を生地上面に均一に塗り、粉糖をかける

焼成温度/時間 上火:190℃/下火:200℃、20分

焼成後

- 粗熱がとれたら、サンドフィリング(7g)を1枚の片面に塗る
- その上にカリフォルニア・レーズン(7g)を均一に敷き、2枚重ねる

カリフォルニア・レーズンの漬け込み工程

全部を合わせて、3日間漬け込む

クリームチーズフィリング工程

予め、柔らかくしたアメリカンクリームチーズと白餡、紅茶リキュールを合わせ、その他スパイス類を合わせる

ココナッツレーズントッピング工程

- 卵白と上白糖で少し泡立てる
- その他の材料をざっくり合わせる

サンドフィリング工程

- 予め、柔らかくした無塩バターとグラニュー糖をビーターで合わせる
- 加糖練乳をざっくりと合わせる



カリフォルニア・レーズン協会