



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)
アメリカンチーズ特別賞



夢のつぼみ

(株)北欧トーキョー 須田 いずみ氏

配合

クロワッサン生地配合 (%)

強力粉	20
中力粉	80
グラニュー糖	10
食塩	2
全卵	5
モルト液	0.4
無塩バター	5
生イースト	3
牛乳	30
吸水	24~25
発酵シートバター	50
アーモンドスライス (ロースト)	140g

レーズン生地配合 (%)

強力粉	90
薄力粉	10
グラニュー糖	25
食塩	1.6
卵黄	15
全卵	10
生イースト	4
無塩バター	30
吸水	34~35

カリフォルニア・レーズン

ドライ克蘭ベリー	20
----------	----

フィリング配合 (1個に対し/g)

アメリカンクリームチーズ	25
--------------	----

飾り／仕上げなど (1個に対し/g)

全卵 (塗り卵用)	少量
粉糖	少量
オレンジスライス	1/8枚
レモンスライス	1/8枚
ピスタチオ (刻み)	少量

ハチミツトッピング配合 (%)

ハチミツ	100
ナパージュ	100

カリフォルニア・レーズン前処理配合

カリフォルニア・レーズン	全量
ドライ克蘭ベリー	全量

工程

前処理工程

- 1 カリフォルニア・レーズンは5分程度蒸し器にかけ、お湯で洗ったドライ克蘭ベリーと混ぜる
- 2 アーモンドスライスは、180℃のオーブンで8~10分ローストする
- 3 モルト液は同量の水で溶く

クロワッサン生地工程

ミキシング オールインミックス、L3分M2分

捏上温度 23℃(1,800g玉に分割する)

フロアタイム 室温(25℃)60分

冷凍保管 -5℃の冷凍庫で一晩寝かせる

折り込み 1 4つ折り1回、3つ折り1回後、冷凍庫で冷やす

2 幅38cm、最終3mmの厚さに生地をのばす

成形 1 生地に卵を塗り、砕いたアーモンドスライス(140g)を全体に散らす

2 生地を巻き上げ、筒状にして、よく冷やす

3 20gにカットし、麺棒で直径9cmの円盤状にする

レーズン生地工程

ミキシング バター バター レーズン・克蘭ベリー
L3分M6分↓L3分↓L2分M6分H1分↓M2分

捏上温度 26℃

フロアタイム 室温：25℃、45分パンチ45分

分割重量 50g

ベンチタイム 25分

成形 1 アメリカンクリームチーズ(25g)を包む

2 円盤状にのばしたクロワッサン生地に霧を吹き、1を包んで
ブリオッシュケースに入れる

ホイロ条件/時間 28℃/75%、90分

焼成前 薄く塗り卵する

焼成温度/時間 上火：204℃/下火：190℃、13~14分

飾り／仕上げ工程

1 抜き型をのせて、茶こしで粉糖をかける

2 ハチミツトッピングを付けたオレンジスライスとレモンスライスを重ねてのせ、
ピスタチオをトッピングする

ハチミツトッピング工程

ハチミツにナパージュを加えて混ぜ合わせる