



第20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



アマンド・レザン

神戸屋 三木 康弘氏

配合

レーズン生地 (%)

強力粉	75
薄力粉	25
生イースト	5
イーストフード	0.1
乳化剤	0.3
食塩	1
調整粉乳	3
乾燥全卵	3
液糖	24
吸水	46
ショートニング	14
カリフォルニア・レーズンペースト	25
ロールイン用マーガリン	40
カリフォルニア・レーズン	16g/個

アーモンドビスケット生地 (%)

薄力粉	90
アーモンドパウダー	10
上白糖	55
全卵	27
マーガリン	30

レーズンクリーム (%)

カリフォルニア・レーズンペースト	100
フラワーペースト	150

アーモンドトッピング (%)

アーモンドパウダー	100
上白糖	160
卵白	82

仕上げ/飾り

粉糖	適量
----	----

工程

アーモンドビスケット生地工程

- 1 マーガリン、上白糖をよく混ぜる
- 2 数回に分けて全卵を加え、よく混ぜる
- 3 薄力粉、アーモンドパウダーを加え混ぜる
- 4 幅20cm厚さ3mmに伸展する
- 5 使用時まで冷凍保管

レーズン生地工程

レーズンペースト
ショートニング
L4分H2分↓L4分H4分

ミキシング

捏上温度

発酵時間

折り込み

成形

- 1 生地厚4mmに伸ばし、生地幅380mmでカットする
- 2 上下と中心を2cmずつ空け、レーズンクリームを塗る
- 3 カリフォルニア・レーズンを下側に均一に撒く
- 4 半分に折りたたむ
- 5 シート状に伸ばしておいたアーモンドビスケット生地を被せる
- 6 30mm幅でカットする
- 7 アーモンドビスケット生地の面を下に向け、天板に並べる

ホイロ条件/時間 35℃/50%、50分

焼成前処理

焼成温度/時間

生地の上に幅35mmでアーモンドトッピングを絞り、粉糖をふる
上火:185℃/下火:180℃、20分

レーズンクリーム工程

カリフォルニア・レーズンペーストとフラワーペーストを均一に混ぜ合わせる

アーモンドトッピング工程

- 1 上白糖と卵白を均一に混ぜる
- 2 アーモンドパウダーを加え、均一に混ぜる