



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

インスタ・リテールベーカリー 製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



ニダベユ オレザン ～ぶどう畑でみつけた蜂の巣～

ドンク 諸永 裕士氏

配合

生地 (%)

強力粉	100
パン酵母	3.5
食塩	2
上白糖	10
全卵	30
卵黄	10
牛乳	35
無塩バター	50
生地	300g/1台
ハチミツバター	30g/1台
レーズンの漬け込み	150g/1台
レーズンのハチミツキャラメルシート	120g/1台

仕上げ/飾り (1台あたり)

ピスタチオ (刻み)	3g
粉糖	1g

レーズンの漬け込み (%)

カリフォルニア・レーズン	100
レモンピール	20
ラム酒	10

ハチミツキャラメル (%)

無塩バター	100
グラニュー糖	100
ハチミツ	50
生クリーム	50

レーズンのハチミツキャラメルシート (%)

ハチミツキャラメル	100
レーズンの漬け込み	50
アーモンドスライス (ロースト)	50

ハチミツバター (%)

無塩バター	100
ハチミツ	50

工程

アーモンドビスケット生地工程

ミキシング	L3分(オートリーズ15分)↓L4分LM6分↓L3分LM1分 塩・パン酵母 バター
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃ / 75%、60分パンチ30分、5℃でオーバーナイト
分割重量	300g 冷蔵して30分休ませる
成形	1 生地を休ませながら、12cm×60cmに伸ばす 2 ハチミツバター(30g)を全面に塗る 3 レーズンの漬け込み(150g)を散らし、棒状にまく 4 綴じ目に沿って2等分にカットする 5 切れ目が上面になるように2つ編みにして渦巻状に成形する 6 タルト型(直径21cm高さ2.5cm)に入れてホイロ

ホイロ条件/時間 28℃ / 75%、90分

焼成温度/時間 上火: 180℃ / 下火: 200℃、25分 + 3分

- 25分焼成後、レーズンのハチミツキャラメルシート(1枚)を上面にのせる
- 再度3分程度焼成する(キャラメルが溶ける程度)

仕上げ 刻んだピスタチオ(3g)を散らし、周りに粉糖をかける

レーズンの漬け込み工程

1週間以上、毎日混ぜながら漬け込む

レーズンのハチミツキャラメルシート工程

- 無塩バター、グラニュー糖、ハチミツを煮詰める
- 色づき始めたら生クリームを加え、火を止める
- レーズンの漬け込み、アーモンドスライスを加える
- 温かいうちにクッキングシートに120g分を直径20cmの円状に伸ばす
- 冷蔵保管、冷えるとシート状になる

ハチミツバター工程

ポマード状にした無塩バターにハチミツを混ぜる