



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・レーズン金賞



ルナ・ロッサ(レーズンの月)

K.YOKOYAMA 横山 杏奈氏

配合

ホップス種配合 (g)

※右記参照

ブリオッシュ生地:冷蔵中種 (%)

強力粉	60
全卵	30
濃縮乳酸液	5
吸水	5
生イースト	3
食塩	0.2
モルト	0.1

本捏生地 (%)

強力粉 (高タンパク)	40
グラニュー糖	20
加糖卵黄	20
全卵	10
ホップス種	10
スキムミルク	3
生イースト	1
食塩	1
モルト	0.5
無塩バター	50

漬け込みレーズン

レーズンの漬け込み (%)

カリフォルニア・レーズン 100

ホワイトリカー 8

コアントロー 6

ファルス・レザンフロマージュ (g)

クリームチーズ 500

生クリーム 50

卵黄 50

グラニュー糖 100

薄力粉 25

レモン果汁 50

カリフォルニア・レーズン 600

アプリコット 100

ビスキュイ・デラブル (%)

薄力粉 100

無塩バター 50

グラニュー糖 50

全卵 24

ベーキングパウダー 1

メープルシロップ 6

メープルオイル 1

パート・ブリゼ (g)

小麦粉 100

無塩バター 35

水 約30

仕上げ/飾り

グラニュー糖 適量

アーモンドスライス 適量

アーモンド 適量

ヘーゼルナッツ 適量

カリフォルニア・レーズン 適量

ナパージュ 適量

ピスタチオ (刻み) 適量

工程

ホップス種工程

- 1 ホップの花を煮出す
- 2 粉に1を加え混ぜ、ジャガイモとリンゴを加える
- 3 48時間熟成させる
- 4 2番～4番種は前日の種を加え、24時間熟成させる
pH4.2 フルーティな苦味の種となったら冷蔵保管する

ブリオッシュ生地:冷蔵中種工程

ミキシング L4分H1分

捏上温度 21℃

発酵時間 15分後、リタード

リタード時間 1℃、15～48時間

本捏工程

ミキシング バター 漬け込みレーズン
L4分M6分↓L3分M9分↓L2分

捏上温度 26℃

発酵時間 20分パンチ20分

分割重量 35g

成形 1 分割したブリオッシュ生地(35g)で、ファルス・レザンフロマージュ(25g)を包む

2 ビスキュイ・デラブル(30g)で全体を包み、グラニュー糖、アーモンドスライスで飾り型詰め

ホイロ条件/時間 33℃/50%、60分

焼成前処理 パート・ブリゼ(3本)、ナッツ類をトッピングする

焼成温度/時間 200℃、20分

焼成後処理 ナパージュを塗り、刻んだピスタチオを飾る

ファルス・レザンフロマージュ工程

クリームチーズを柔らかくして、残りの材料を混ぜる

ビスキュイ・デラブル工程

1 バター、グラニュー糖をすり合わせる

2 1に全卵を少しずつ加え混ぜ、メープルシロップ、メープルオイルを加え混ぜる

3 2にふるった薄力粉、ベーキングパウダーを加え、よく混ぜる

パート・ブリゼ工程

1 小麦粉をふるう

2 バターを細かく切り、粉とすり合わせ、ソポロ状にする

3 水を2に入れてまとめる

4 3を伸ばし、3つ折り×3回折る

5 最後に4つ折りにしてまとめ、0.2mm～0.3mm厚に伸ばして帯状にカット

※ホップス種配合

1番種	ホップ花	1g
	水	800g
	強力粉	100g
	砂糖	2g
	ジャガイモ	70g
	リンゴ	1/5個
2番種	ホップ花	2g
	水	1.2 kg
	強力粉	240g
	砂糖	4g
	ジャガイモ	60g
	リンゴ	1/5個
3番種	ホップ花	6g
	水	5.6kg
	強力粉	840g
	砂糖	3g
	ジャガイモ	300g
	リンゴ	1/5個
4番種	ホップ花	20g
	水	20kg
	強力粉	3kg
	砂糖	100g
	ジャガイモ	900g
	リンゴ	1/5個