



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
消費者推薦賞



シャイニング オブ ザ レーズン

敷島製パン 矢野 三枝子氏

配合

中種 (%)	70
強力粉	2.5
生イースト	3
上白糖	0.1
イーストフード	40
吸水	
本捏生地 (%)	
強力粉	30
生イースト	1
上白糖	10
加糖練乳	6
食塩	1.3
マーガリン	12
機能性油脂	2
全卵	3
無調整豆乳	15
吸水	1
前処理刻みレーズン	40
前処理レーズン	40
前処理レーズン (%)	
カリフォルニア・レーズン	100
加糖練乳	6
豆乳フィリング (%)	
ザンテ・カラント	6
クルミ〔細かいもの〕	2
豆乳クリーム〔市販品〕	20
ソボロ (%)	
薄力粉	100
グラニュー糖	50
マーガリン	50
食塩	1
仕上げ/飾り	
粉糖	適量

工程

中種工程

ミキシング	L2分M2分
捏上温度	24℃
発酵時間	28℃/75%、2時間15分

本捏工程

ミキシング	油脂・前処理刻みレーズン 前処理レーズン L2分M2分↓L2分M4分↓L1分
捏上温度	27℃
発酵時間	28℃/75%、30分
分割重量	85g 丸め
ベンチタイム	15分
成形	1 生地を丸く伸ばし、豆乳フィリング(30g)を絞り、包あんする 2 表面に水をつけ、ソボロ(2g)をトッピング 3 スプレー油をした10cmの丸型シリコントレイに入れる

ホイロ条件/時間 37℃/75%、60分

焼成温度/時間 上火:175℃/下火:200℃、11分

焼成後処理 型から外し、粗熱がとれたら粉糖をふる

前処理刻みレーズン工程

- 1 前日にカリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水気を切って、刻む
- 2 加糖練乳に漬けて、一晩冷蔵庫に保管する

前処理レーズン工程

- 1 前日にカリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水気を切る
- 2 加糖練乳に漬けて、一晩冷蔵庫に保管する

豆乳フィリング工程(ピーター使用)

ザンテ・カラント、クルミ、豆乳クリームをよく混ぜる

ソボロ工程(ピーター使用)

- 1 前日にマーガリンとグラニュー糖、食塩をよくすり合わせる
- 2 薄力粉を入れ、混ぜ合わせ、ソボロ状にする 冷蔵庫に保管する