



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
消費者推薦賞



キャレ オ レザン エ ショコラ ベルジュ

ピュラトス・ジャパン 矢口 博行氏

配合

食パン生地 (%)

強力粉	100
生イースト	2
食塩	1.8
砂糖	10
吸水	57
生クリーム	5
無塩バター	15
生地改良剤	0.3

クロワッサン生地 (%)

中力粉	100
生イースト	4
食塩	2
砂糖	8
脱脂粉乳	3
吸水	50
卵黄	2
無塩バター	5
生地改良剤	0.3
ロールインバター	50

漬け込みレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
赤ワイン	10
バニラ・エキストラクト	2

ミックスナッツ (%)

クルミ	100
カシューナッツ	100
松の実	6

クレームダマンド、チョコ (%)

無塩バター	100
グラニュー糖	100
全卵	100
アーモンドパウダー	100
クーベルチュール (ダーク)	100

フィリング (24個分)

漬け込みレーズン	1,200g
ミックスナッツ	600g
クレームダマンド、チョコ	360g
チョコレートチップ	240g

トッピング (24個分)

漬け込みレーズン	480g
ミックスナッツ	240g

仕上げ/飾り

ナパージュ	適量
グラニュー糖	適量
ピスタチオ (刻み)	適量
あられ糖	適量
フランボワーズ濃縮シロップ	適量

工程

食パン生地工程

ミキシング	バター L3分 ML5分 ↓ ML6分
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分、-4℃で冷蔵

クロワッサン生地工程

ミキシング	L5分
捏上温度	25℃
フロアタイム	30分、-4℃で冷蔵
ロールイン	3つ折り3回、生地厚1.8cm、24cm幅に圧延しておく

成形

- 1 食パン生地を20gに分割して、8cm×8cmに伸ばす
- 2 1の生地2枚でフィリング(100g)をしっかりと挟み込む
- 3 クロワッサン生地を2mm厚(25g)と、3mm厚(35g)にカット、3mm厚は更に4等分
- 4 2の生地の1角とその対角に2mm厚の生地を1本ずつ巻きつける
- 5 巻きつけた生地の両端は2の生地の2辺に沿わせる
- 6 4の生地の4角を4等分した3mm厚の生地ですっかりと挟む
- 7 四角の型に入れ、成形した生地の中央に6cm×6cmの型をおく

ホイロ条件/時間

30℃/70%、50分

焼成前処理

- 1 中央においた型を取り、トッピング30gのをせる
- 2 トッピングの上にナパージュ6gをかける
- 3 生地の四隅にグラニュー糖をかける

焼成温度/時間

上火:210℃/下火:200℃、50分

仕上げ

- 1 トッピングの上にナパージュを塗り、周囲に粉糖をふる
- 2 刻んだピスタチオ、色付けたあられ糖で飾る

漬け込みレーズン工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを水洗いし、10分間蒸す
- 2 1に他の材料を混ぜて、一晩以上おく

ミックスナッツ工程

- 1 それぞれローストしておく
- 2 それぞれを細かく砕いて混ぜておく

クレームダマンド・チョコ工程

- 1 バターとグラニュー糖を混ぜる
- 2 全卵を少しずつ加える
- 3 アーモンドパウダーを混ぜる
- 4 溶かしたクーベルチュールを加える

フィリング/トッピング工程

全ての材料を混ぜ合わせる

仕上げ工程

ピスタチオを刻んで、あられ糖にフランボワーズ濃縮シロップを染み込ませておく