



第21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



こく味レーズン

敷島製パン 細木 佳子氏

配合

生地配合(%)

強力粉	100
上白糖	12
マーガリン	10
乾燥全卵	1.2
脱脂粉乳	2
生イースト	4.5
食塩	1.5
乳化剤	0.3
イーストフード	0.1
吸水	60

折り込み(対生地%)

マーガリン	20
-------	----

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
黒蜜	10

シュガーマーガリン(%)

マーガリン	100
上白糖	70
黒糖	50
液糖	30
シナモン粉末	1

塩麴ケーキ生地(%)

薄力粉	100
上白糖	80
ショートニング	100
全卵	100
黒糖	10
食塩	1
塩麴	10

工程

本捏

	(油脂)
ミキシング	L3分H2分 ↓ L2分H4分
捏上温度	24℃
フロアタイム	20分
リタード	-5℃~0℃ オーバーナイトリタード12時間~
折り込み	一晩リタードした生地にマーガリンを折り込む、3つ折り3回
成形	1) 生地厚4mmになるように生地を伸ばす 2) 150mm×90mm、生地重量60gにカットする 3) シュガーマーガリン(5g)をナッペする 4) 前処理済みレーズン(22g)を散らす 5) 端から巻いてロール状にする 6) ハサミで等間隔に切れ目を入れる 7) 「の」の字に巻き、紙ケースに入れる

ホイロ条件/時間 36℃/75%、60分

焼成前処理	1) 塩麴ケーキ生地(20g)を絞る 2) 中央に前処理済みレーズン(3g)のをせる
焼成温度/時間	上火: 200℃/下火: 200℃、10分
仕上げ	冷却後、粉糖(1g)を振りかける

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンと黒蜜を絡め、一晩休ませて味を馴染ませる

シュガーマーガリン：ビーター使用

1. マーガリンがクリーム状になるまで練る
2. 残りの材料を加え、均一になるまで混ぜる

塩麴ケーキ生地：ビーター使用

1. ショートニングと上白糖、黒糖をよく混ぜる
2. 全卵を数回に分けて加え、よく混ぜる
3. 塩麴と食塩を加え、よく混ぜる
4. 薄力粉を加え、軽く混ぜる