



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・レーズン特別賞

香るカリフォルニアレーズンツイスト
～マダガスカル産バニラ使用～

神戸屋 角田 進一氏

配合

生地配合(%)

強力粉	80
薄力粉	20
生イースト	3.5
グラニュー糖	8
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
全卵	15
吸水	40
ロールインマーガリン	70

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒(ヘビー)	15

レーズンペースト入りアマンド配合(%)

マーガリン	100
上白糖	80
全卵	80
アーモンドパウダー	80
薄力粉	10
レッドラム	7
天然バニラ香料	3.5
レーズンペースト※1	25

シロップ配合(%)

グラニュー糖	60
水	40
ラム酒(ヘビー)	2
天然バニラ香料	2

レーズンペースト入りバニラグレース配合(%)

粉糖	100
天然バニラ香料	2
ラム酒(ヘビー)	2
レーズンペースト※1	10
水	15

クラム用スポンジ配合(%)

薄力粉	100
全卵	140
グラニュー糖	100
サラダ油	10
ベーキングパウダー	3
水	25

マカデミア前処理(%)

マカデミアナッツ	100
----------	-----

トッピング(製品1個あたり)

ピスタチオ(刻み)	0.5g
粉糖	1g

工程

生地

ミキシング	↓L3分
捏上温度	15℃以下
発酵時間	10分
分割	1707g
フロアタイム	10分
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
ロールイン	3つ折り3回(27層)
成形	1) 生地をリバースにて伸ばす(実厚3.5～4mm) 2) 生地幅150mmで幅をとる 3) レーズンペースト入りのアマンドを15g/個になるように全面に塗る 4) ケーキウラムを10g/個になるように全面に広げる 5) 前処理済みレーズンを40g/個になるように全面に広げる 6) マカデミアナッツを4g/個になるように均一に広げる 7) 巻き込む 8) 110mmでカット、生地重量60g 9) 端を10mm程残し、中央部分でカット 10) 編み込むように生地をクロスさせる 11) 端を残した所に切り込みを入れて同じようにクロスさせる 12) グラシン紙を敷いたアルミトレイに入れる

32℃/ 68%、60分

上火: 210℃/下火: 225℃、18分

- 1) 窯出し後アルミトレイから出す
- 2) シロップ(10g)を刷毛塗りする
- 3) レーズンペースト入りバニラグレース(10g)を刷毛塗りする
- 4) ピスタチオを中央にトッピング
- 5) 両端の角(2箇所)に粉糖を斜めに振る

ホイロ条件/時間

焼成温度/時間

仕上げ

レーズン前処理

1. 湯でカリフォルニア・レーズンを洗い、ザルで水気を切る
2. レッドラムを加え混ぜ合わせて、一晚漬け込む
3. 均一に混ぜるように途中で上下を混ぜる

※1レーズンペースト

前処理したレーズンをミキサーにかけてペースト状にする

レーズン前処理

1. 室温に戻したマーガリンと上白糖をピーターで少し白っぽく空気を抱き込むまで混ぜる
2. 全卵を3～4回に分けて加える
3. アーモンドパウダー、薄力粉を合わせて篩ったものに加える
4. レッドラム、天然バニラ香料、レーズンペースト※1を加えて均一に混ぜる

シロップ

1. 水を沸騰させ、グラニュー糖を加え溶かす
2. 冷めたらレッドラム、天然バニラ香料を加える

レーズンペースト入りバニラグレース

材料を全部加え、ダマがないように混ぜる

クラム用スポンジ

1. ボウルに全卵を入れホイッパーで軽くほぐし、グラニュー糖を入れホイップする(低～高速)
※比重0.29～0.30
2. 薄力粉と、ベーキングパウダーを合わせ篩ったものに加え軽く混ぜる(低速中心)
3. サラダ油を入れ混ぜる(低速中心)
4. 最終比重0.45～0.48に合わせる(生地温19～22℃)
5. 天板に敷き紙を敷き、生地を流し込む(500mm×350mmサイズの天板で3倍量程)
6. 100℃のオーブンで30分焼成する
7. スポンジにシロップをクラム重量の50%合わせなじませる

マカデミア前処理

マカデミアナッツを200℃のオーブンで6～7分、ローストする

トッピング用ピスタチオ前処理

ピスタチオを200℃のオーブンで3分、ローストする



カリフォルニア・レーズン協会