



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

インスタ・リテールベーカリー部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



festa della vendemmia 「ぶどうの収穫祭」

フジパンストアー 高岡 繁氏

配合

生地配合(%)

強力粉	100
生イースト	4.5
食塩	2.2
グラニュー糖	10
卵黄	30
全卵	10
ハチミツ	8
牛乳	40
発酵バター	40

(生地1kgに対して)

折り込みバターペースト	200g
[折り込み用バター:100g	
[クリームチーズ:100g	

(生地1kgに対して)

レーズンペースト	400g
ラムレーズン	200g
オレンジピール	30g
松の実(ロースト)	30g

レーズンペースト(g)

カリフォルニア・レーズン	300
グラニュー糖	10
醤油	10
バルサミコ酢	150
水	150

ラムレーズン(g)

カリフォルニア・レーズン	200
ラム酒	20

オレンジピール(g)

オレンジピール	30
コアントロー	3

仕上げ/飾り(製品1個に対して)

ナパージュ	5g
チャービル	5枚
ピンクペッパー	7
粉糖	1g

工程

生地

(発酵/バター)

ミキシング	L3分ML10分M3分M2分↓L4分ML3分M2分H2分
捏上温度	22℃
分割重量	1,000g
発酵条件/時間	-20℃/1時間後、-5℃/ 12時間
折り込み	25分
成形	1) 折り込み用バターとクリームチーズを混ぜ合わせ20cm×20cmのシート状に伸ばす 2) 生地温度3℃まで戻し、30cm×30cmの正方形に伸ばし、 折り込みバターペーストを折り込む(3つ折2回)

成形

- 1) 生地厚4mmまで伸ばす
- 2) 50cm×40cmの長方形にカットし、-5℃、90分休ませる
- 3) レーズンペーストを全体に薄く塗り、その上から、ラムレーズン、オレンジピール、松の実を全体に散らす
- 4) 両端から中心部まで軽く締めながら巻いていき、形を整える
- 5) 4cm幅でカットし、ハート型シリコンに先端部分を合わせ入れる

ホイロ条件/時間

室温20分後、28℃/75%、80分

焼成温度/時間

天板を上へのせ、上火:190℃/下火:210℃、20分

仕上げ

- 1) 粗熱がとれたら、ナパージュを上面に塗る
- 2) 中心部分より1cm下に1cm幅の粉糖を振る
- 3) 上面中心部分にチャービルとピンクペッパーをトッピングする

レーズンペースト

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2. バルサミコ酢、グラニュー糖、水を鍋に入れ、半分の量になるまで煮詰める
3. カリフォルニア・レーズンを鍋に入れ、一煮立ちさせる
4. 火を止め、醤油を回し入れ、一晩おいて馴染ませる
5. フードプロセッサーにかけ、粒がなくなるまでつぶす

ラムレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いする
2. カリフォルニア・レーズンとラム酒を混ぜ、一晩おいて馴染ませる

オレンジピール

オレンジピールとコアントローを混ぜ、一晩おいて馴染ませる



カリフォルニア・レーズン協会