



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
消費者推薦賞



Des amis au Raisin

ホテルメトロポリタン 高野 隆一氏

配合

生地配合(g)

石臼挽全粒粉	500
石臼挽粉	500
食塩	21
インスタントドライイースト	4
オートミール	250
吸水	650
クルミ	250
アールグレイ漬けレーズン	450

青カビチーズ	512
--------	-----

仕上げ(g)

ハチミツ	160
------	-----

オートミール(g)

有機オート麦	150
水	300

アールグレイ漬けレーズン(g)

カリフォルニア・レーズン	750
熱湯	270
グラニュー糖	135
アールグレイ茶葉	10
オレンジ・キュラソー	38

リンゴ煮(g)

リンゴ	700(約6個)
グラニュー糖	105
レモン果汁	25
バニラビーンズのさや	2本
リンゴのブランデー	7

フィリング(g)

アールグレイ漬けレーズン	320
リンゴ煮	640
アーモンドホール(ロースト)	320
ヘーゼルナッツホール(ロースト)	320

工程

生地

ミキシング	L3分 オートリーズ30分 L3分 M5分
捏上温度	26℃ こね上げ後、アールグレイ漬けレーズンとローストしたクルミを手混ぜ クルミは前日に180℃のオーブンで約12分ロースト
発酵条件/時間	30℃/75%、80分(40分パンチ)
分割	80g
ベンチタイム	20分～
成形	1) 生地を楕円形に伸ばし、中央に青カビチーズ(16g)とフィリング(50g)をのせる 2) 両端をしっかりと閉じ、中央は閉じないように先の尖ったフットボール形に成形
ホイロ条件/時間	30℃/70%、30～40分
焼成温度/時間	230℃(前後スチーム)、13～15分
仕上げ	焼成後すぐに、ハチミツをかける

オートミール

有機オート麦と水を、中火でお粥より固めに煮る

アールグレイ漬けレーズン

1. 茶葉に熱湯を注ぎ3分蒸らす
2. カリフォルニア・レーズンとグラニュー糖を入れたボウルに(1)を注ぐ
3. 最後にオレンジ・キュラソーを入れる

リンゴ煮

1. 皮を剥いたリンゴの角切りを用意する
2. リンゴの角切り(700g)、グラニュー糖(105g)、レモン果汁(25g)と乾燥させたバニラビーンズのさや(2本)を鍋に入れ、中火で水分を飛ばしながら煮る
3. 水分がなくなってきたら火をとめ、リンゴのブランデー(7g)を入れる

オートミール

製作当日に、4種類を合わせる

※アーモンドとヘーゼルナッツを180℃のオーブンで約12分ロースト

※リンゴ煮は前日作る