



カリフォルニア・レーズン協会駐日事務所設立50周年記念
蒸しパン、スコーン・マフィングランプリ



蒸しパン部門賞

レーズン畑のおいしい蒸しケーキ

(株)神戸屋 三木 康弘氏

配合

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
グレープジュース	10

漬け込みレーズン(%)

フラワーペースト	100
ミックスベリージャム	10
カリフォルニア・レーズンペースト	15

レーズン蒸し生地

薄力粉	100
ベーキングパウダー	3
グラニュー糖	120
全卵	150
卵白	50
液状油脂	40
乳化油脂	17
バニラフレーバー	0.4
水飴	7
トレハロース	3
カリフォルニア・レーズンペースト	15

カリフォルニア・レーズン含有量 16.6%

工程

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズンとグレープジュースを混ぜ合わせ、1日以上冷蔵庫で漬け込む。

漬け込みレーズン

材料すべてを、均一になるように混ぜ合わせる。

作り方

1. 液体類を入れて、L2分M3分。
2. 粉類を入れて、L2分M2分。
3. カリフォルニア・レーズンペーストを入れて、低速で均一になるまで混ぜる。
4. 中速で比重を0.5に合わせる。
5. <分割> グラシンカップに漬け込みレーズン(15g)を敷く。
6. レーズン蒸し生地(85g)を入れる。
7. レーズンクリーム(28g)を中心に絞る
8. <蒸し> 温度：94℃で17分、スチーマーで蒸す。