



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



スコーン・マフィン部門最終選考品

プレミアム カリフォルニア・レーズン スコーン

(株)ホテルオークラ 高田 信和氏

配合

材料(g)

カリフォルニア・レーズン	166
強力粉	750
ベーキングパウダー	37
ヨーグルト	110
サワークリーム	110
グラニュー糖	75
フル・ド・セル	5
卵黄	50
発酵バター	330
クローテッドクリーム	110
カリフォルニア・赤ワイン	750
卵黄	100
生クリーム(35%)	25
カリフォルニア・レーズン含有量	10.5%

工程

作り方

1. カリフォルニア・レーズンを水でよく洗う。
2. カリフォルニア・赤ワインを鍋に入れて沸かす。
3. 沸いたところへカリフォルニア・レーズンを加え、ひと煮立ちさせる。
4. 粗熱をとり、カリフォルニア・レーズンを真空機械にかけ、真空状態で2日間寝かせる。
5. ミキサーに細くした発酵バター、強力粉、ベーキングパウダーを合わせ入れ、バターと少し馴染むまでミキサーを回す。
6. 次に卵黄、ヨーグルト、グラニュー糖、フル・ド・セルを加え、少し回したところへクローテッドクリームを加える。
7. 最後にカリフォルニア・赤ワインに漬けておいたカリフォルニア・レーズンを加える。
8. 出来上がった生地を均一にのばす。
9. 1日寝かした生地をセルクルで抜く。
10. 卵黄と生クリームをよく溶き合わせる。
11. 表面に10をドレして、170℃のオーブンで約25分焼成する。