



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



蒸しパン部門最終選考作品

たっぷりぶどうのチーズケーキ

第一屋製パン(株) 吉田 理絵氏

配合

処理レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	400
オレンジジュース	100
オレンジリキュール	40

生地(%)

機能性油脂	106
グラニュー糖	118
液糖	24
香料	0.6
全卵	106
薄力粉	100
チーズパウダー	18
ベーキングパウダー	2.4
塩	0.6
乳化油脂 [×]	48
処理レーズン	176

カリフォルニア・レーズン含有量 対粉176%

工程

処理レーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水でよく洗い、よく水気を切っておく。
2. カリフォルニア・レーズン、オレンジジュース、オレンジリキュールをよく混合し、袋に移し、なるべく空気を抜いた状態にしてひと晩おく。

生地

1. 機能性油脂、グラニュー糖、液糖、香料を入れ、混合する。
2. 全卵を少しずつ加え、混合する。
3. 薄力粉、チーズパウダー、ベーキングパウダー、塩を入れ、混合する。
4. 乳化油脂、処理レーズンを加え、混合する。
5. 分割重量85g、直径85mmのセルクル型使用し、蒸し時間18分。