



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・グラムプリ



蒸しパン部門最終選考作品

かすてら風ラムレーズン蒸しパン

山崎製パン(株) 増山 進一氏

配合

材料(g)

パンクラム	400
薄力粉	250
牛乳	220
水	440
重曹	25
上白糖	150
加糖練乳	200
ハチミツ	50
カラメル	20
ベーキングパウダー	25
ローストクルミ	90
ラム酒漬けレーズン	400
ラム酒	5
ケシの実	5

ラム酒漬けレーズン(g)

カリフォルニア・レーズン	400
ラム酒	40

カリフォルニア・レーズン含有量 61.5%

工程

作り方

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. 上白糖、加糖練乳、ハチミツ、カラメル、ラム酒を入れ混ぜる。
3. ローストクルミ、ラム酒漬けレーズン半量(200g)を入れ混ぜる。
4. 薄力粉、ベーキングパウダーを篩にかけ、混ぜる。
5. 重曹は水に溶き、投入する。
6. 混ぜ合わせた生地を18cm四角型に敷き紙を敷き、流す。
7. 残りのラム酒漬けレーズン(200g)を上部にふりかけ、ゴムベラでならす。
8. ケシの実を振りかける。
9. 生地温度20～25℃、生地重量650g×3個(1ケース8個×3ケース 24個)
10. 沸騰した蒸し器に四角型をおき、20分蒸す。
11. 冷却後、8cm×4cm×高3cmにカットする。

ラム酒漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、沸騰した蒸し器で10分蒸す。
2. ラム酒を混ぜ、2日間寝かせる。