



蒸しパン部門最終選考作品

雪ぶどう

(株)オイシス 大場 孝氏

配合

クッキー生地(%)

マーガリン	75
砂糖	63
牛乳	30
液卵	10
水	38
ラム酒漬けレーズンペースト	40
中力粉	100
ベーキングパウダー	2.5

シロップ 適量

レーズンペースト

ラム酒漬けカリフォルニア・レーズン	40
-------------------	----

蒸し生地

砂糖	80
液卵	140
① 乳化油脂	10
液糖	10
牛乳	15
水	10

② 薄力粉	100
澱粉	10
ベーキングパウダー	2

サラダ油 20

1個あたり

ラム酒漬けカリフォルニア・レーズン	10g
ホワイトチョコ	1枚
ラム酒漬けカリフォルニア・レーズン	4粒

カリフォルニア・レーズン含有量 対粉72%

工程

作り方

1. マーガリンと砂糖を十分にホイップする。
2. 1に牛乳、液卵、水を徐々に入れる、分離しないように注意する。
3. 2にレーズンペーストを入れ、分散する。
4. 3に中力粉、ベーキングパウダーを入れ、L1分M1分30秒。
5. デポンジャーで生地(25g)を絞り、180℃のオーブンで14分焼成する。

蒸し生地/ホイッパー使用

1. ①の材料を合わせる、L1分H30秒。
2. 1に②を入れ、L30秒H1分20秒、比重0.6に合わせる。
3. 2にサラダ油を徐々に投入し、均一に合わせる。
4. カップトレーにグラシン(7cm)を敷き、蒸し生地(25g)を絞り、シロップ漬けたクッキーをのせる。
5. クッキーの上にラム酒漬けカリフォルニア・レーズンをトッピングして、ホワイトチョコをのせる。
6. ホワイトチョコの上に蒸し生地(20g)を絞り、カリフォルニア・レーズン4粒を均一に並べる。
7. 蒸し器で、95℃、13分30秒蒸す。

レーズンペースト

ラム酒漬けカリフォルニア・レーズンをミルミキサーでペースト状にする。