



第22回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



三日月型のレーズンゼリー

ドンク 松木 崇至氏

材料

発酵種配合 (%)

強力粉	45
全粒粉	5
パン酵母	2
吸水	25

本捏配合 (%)

強力粉	50
パン酵母	2
並塩	1
上白糖	20
無塩バター	30
全卵	25
卵黄	10
牛乳	22
発酵種	77

漬け込みレーズン

折り込みバター	60
	58

仕上げ/飾り(1個あたり)

粉糖	5g
ナパージュ	10g
ピスタチオ(刻み)	5g

レーズンゼリー (%)

ぶどう100%果汁	100
グラニュー糖	4
耐熱寒天	1.5
漬け込みレーズン	20
ドライクランベリー	8

クリームチーズソース

クリームチーズ	300g
粉糖	160g
無塩バター	240g
レモン果汁	20g
ぶどう100%果汁	20g
オレンジキュラソー	10g

レーズンアンブレードソース

カリフォルニア・レーズン(刻み)	50g
赤ワイン	50g
水	50g
牛乳	100g
卵黄	18g
グラニュー糖	16g

アンブレード・クリームチーズソース

レーズンアンブレードソース	150g
クリームチーズソース	500g

漬け込みレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
グランマルニエ	10

マカロン (%)

粉糖	100
アーモンドパウダー	100
凍結卵白	100

工程

発酵種

ミキシング	L4分
捏上温度	24℃
冷却	捏上後、冷蔵5℃以下で、オーバーナイト ※表面が乾かないように保管

本捏

ミキシング	無塩バター 漬込レーズン L6分H12分 ↓ L6分H12分 ↓ L2分 ※粉1kg=2,300gの場合 レーズン投入前に折り込み生地1kg玉で取り、生地残り1,300gに 漬け込みレーズン340gを混ぜる
-------	---

捏上温度	24℃
発酵条件/時間	常温、70分 (生地玉冷蔵)
折り込み	折り込み生地1kgに対し、折り込みバター250g 3つ折り3回、3回目で縦30cm、最終生地厚8.5mm 1本20gにカットして、軽く麺棒でのばす

分割重量

折り込み生地	20g
レーズン生地	45g
成形	レーズン生地を薄くのばして、レーズンゼリーを舟形らに包み、 折り込み生地を巻きつけ焼型に入れる

ホイロ条件/時間

焼成前処理	27℃/75%、60分
焼成温度/時間	マカロンを絞り、粉糖をふる 上火:210℃/下火:220℃、12分
仕上げ/飾り	ナパージュを塗り、ピスタチオを飾る 冷めてから、アンブレードクリームチーズソース(20g)を横から絞る

レーズンゼリー

- ぶどう100%果汁、グラニュー糖、耐熱寒天を合わせ沸騰までゆっくり加熱する
- 沸騰したら、火を止めて容器に流す。この時、漬け込みレーズンとクランベリーが均一に混ざっているようにする
- 一晚、冷やし固める

クリームチーズソース

- (前処理) クリームチーズと無塩バターは常温で柔らかくしておく
- 柔らかくなったクリームチーズ、無塩バター、粉糖を加えて、ピーターでホイップする
- 2にレモン果汁、ぶどう100%果汁、オレンジキュラソーを入れ、更にホイップする

レーズンアンブレードソース

- 鍋に刻んだレーズン、赤ワイン、水を入れ、弱火で15分煮る
※アルコールが飛んだら、火から外して常温で冷ます
- 卵黄とグラニュー糖をよく混ぜ合わせる。温めた牛乳を少しずつ加える。弱火で加熱し、とろみがついたら氷水に当て冷ます
- 1と2を合わせる

アンブレード・クリームチーズソース

全量を合わせる

漬け込みレーズン

- カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いして、水気を切る
- グランマルニエを混ぜて、3日間漬け込む

マカロン

- 卵白は解凍しておく
- 全量を混ぜて、絞り袋に入れておく



カリフォルニア・レーズン協会