



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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞



甘味極まる糀レーズン

神戸屋 鈴木 大樹氏

材料

本捏:デニッシュ生地配合 (%)

強力粉	60
薄力粉	40
イースト	3.5
上白糖	7
食塩	1.2
脱脂粉乳	2.5
卵黄	8
マーガリン	3
吸水	45

折り込み油脂	50
--------	----

レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
甘糀	50

チーズクリーム (%)

クリームチーズ	100
牛乳	13.5
レモン果汁	1.5

マカダミアナッツ前処理 (%)

マカダミアナッツ	100
----------	-----

仕上げ/飾り(1個当たり)

コーティングゼリー	2g
粉糖	0.5g

工程

本捏

ミキシング	L3分
捏上温度	15℃以下
発酵時間	10分
分割	1,725g
フロアタイム	10分
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
折り込み (ロールイン)	2つ折り→3つ折り→4つ折り (24層) 1) 生地をリバースシーターでのばす(実厚3~3.5mm) 2) 生地幅240mmで幅をとる 3) チーズクリームを12g/個になるように全面に塗る 4) 前処理済みレーズンを20g/個になるように均一に散らす 5) マカダミアナッツを4g/個になるように均一に散らす 6) 2つ折りする 7) 32mm幅でカット、生地重量30g 8) 生地をねじる(2つ山にする) 9) オープンシートを敷いたトヨ型に入れる
ホイロ条件/時間	32℃/75%、60分
焼成前処理	塗り玉をする
焼成温度/時間	上火:215℃/下火:190℃、16分
仕上げ/飾り	1) 窯出し後、トヨ型から出す 2) コーティングゼリー(2g)を塗る 3) 粉糖(0.5g)を全体に薄く振る

レーズン前処理

1. お湯でカリフォルニア・レーズンを洗い、ザルで水気を切る
2. 甘糀を加え混ぜ合わせて、一晚漬け込む
3. 均一に混ざるように、途中で上下を混ぜる

チーズクリーム

クリームチーズ、牛乳、レモン果汁を混ぜ合わせる

マカダミアナッツ前処理

マカダミアナッツを200℃オーブンで6~7分、ローストする