



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・レーズン金賞



## レザン クリームチーズ ~三つのリング~

神戸屋 山本 博章氏

### 材料

#### 本捏:生地配合 (%)

強力粉	80
薄力粉	20
イースト	4
グラニュー糖	8
食塩	1.1
脱脂粉乳	3
全卵	15
吸水	40

ロールインマーガリン	70
------------	----

#### チーズクリームフィリング (%)

クリームチーズ	100
マスカルポーネ	10
上白糖	10
練乳	16
乳酸菌飲料(カルピス)	8
牛乳	4
レモン	2

#### レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒(ダーク)	15
メース	0.2

#### 焼成/仕上げ/飾り(1個あたり)

前処理済みレーズン	8g
チーズクリームフィリング	7g
ナパーシュ	3g
ドライ甘夏柑皮(刻み)	0.5g
粉糖	1g

### 工程

#### 本捏

ミキシング	L3分
捏上温度	15℃以下
発酵条件/時間	室温、10分
分割	1,707g
フロアタイム	室温、10分
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
折り込み	3つ折り×3回を3回 (27層)
成形	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180mmで幅をとる 3) チーズクリームフィリングを4g/個になるように全面に塗る 4) 前処理済みレーズンを14g/個になるように全面に散らす 5) 巻き込む 6) 28mm幅でカット、生地重量14g 7) グラシン紙を敷いたアルミトレイにカットされた面を上向きに3個入れる
ホイロ条件/時間	35℃/70%、60分
焼成前処理	1) ホイロ後、製品中央にチーズクリームフィリング(7g)を絞る 2) 1の上に前処理済みレーズン(8g)のをせる
焼成温度/時間	上火:205℃/下火:215℃、20分
仕上げ/飾り	1) 窯出し後、アルミトレイから出す 2) ナパーシュを塗る 3) ドライ甘夏柑皮を全面に散らす 4) 両端の角(2ヶ所)に粉糖を斜めに振る

#### チーズクリームフィリング

1. 室温に戻したクリームチーズを滑らかな状態になるまで混ぜる  
(ダマが無くなるまで、ビーターを使用して攪拌)
2. マスカルポーネ、上白糖、練乳を加え混ぜる
3. 乳酸菌飲料、牛乳、レモンを加えて混ぜて、均一に混ぜたら終了

#### 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. ラム酒、メースを加え混ぜ合わせ、一晚漬け込む