



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
消費者推薦賞



酒粕レーズン

フランスア 田中 一史氏

材料

本捏:デニッシュ生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
グラニュー糖	10
塩	2
モルト	0.3
生イースト	4
ショートニング	6
全卵	6
吸水	52
折り込み用バター	70
折り込み用グラニュー糖(1回目)	15
折り込み用グラニュー糖(2回目)	30

酒粕ダマンド(%)

アーモンドパウダー	100
グラニュー糖	100
バター	100
全卵	100
薄力粉	10
レーズン・ペースト	25
<small>(カリフォルニアレーズンをフードプロセッサーにかけてペースト状にしたもの)</small>	
酒粕	100

焼成/仕上げ/飾り(%)

溶かしバター	100
グラニュー糖	52.5

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
酒粕	5
水	5

工程

本捏

- ミキシング** オールイン L5分M5分
- 捏上温度** 22.5℃
- 発酵条件/時間** 27℃/75%、20分後、-5℃の冷凍庫で12時間
- 折り込み**
- 1) 折り込み用バターとグラニュー糖を生地で包み、折り込む(3つ折り2回)
 - 2) -5℃で40分、生地を休ませる
 - 3) 残りのグラニュー糖を生地に折り込む(3つ折り1回)
- 成形**
- 1) 生地を35cm幅にして、生地厚4mmまでのばす
 - 2) 生地の下半分に酒粕ダマンドを塗る(生地1,800gに対し、900g)
 - 3) 前処理済みレーズンをトッピングする(生地1,800gに対し、450g)
 - 4) 生地を半分に折りたたむ
 - 5) 30mm幅でカットする(生地重量80g)
 - 6) 生地をツイストする
 - 7) 予め溶かしておいたバターにどぶ漬ける
 - 8) グラニュー糖(15g)を全面に付ける
 - 9) グラシン紙を敷いた天板に生地を並べる

ホイロ条件/時間 32℃/70%、70分

焼成温度/時間 上火:180℃/下火:180℃、20分

酒粕ダマンド

1. バターとグラニュー糖を混ぜ合わせる
2. 全卵を数回に分けて加え、よく混ぜる
3. レーズン・ペーストと酒粕を入れて混ぜる
4. 予めふるっておいたアーモンドパウダー、薄力粉を加え、混ぜる

レーズン前処理

1. 酒粕を水に溶かす
2. カリフォルニア・レーズンを1と混ぜ、一晚寝かせて味を馴染ませる