



第23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・レーズン金賞



“レザン”と『ぶどう』

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ 大宗 智成氏

材料

レーズン生地

発酵種配合 (%)

強力粉	30
白ワイン	22.5
パン酵母	0.15

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	50
強力粉	20
パン酵母	1.4
天塩	2.2
グラニュー糖	15
全卵	30
無塩バター	40
牛乳	16
発酵種	全量
カリフォルニア・レーズン	45
白ワイン	10

外生地配合 (%)

フランスパン専用粉	45
強力粉	40
フランス産小麦粉	15
パン酵母	1.2
天塩	2.1
グラニュー糖	8
無塩バター	5
牛乳	30
モルト	1.3
吸水	20

無塩バター(折り込み用)	60
--------------	----

チーズ白あんのレーズン餅(1個当たり)

カリフォルニア・レーズン求肥	15g
チーズ白あんクリーム	20g
塩金時豆	5g
コーンスターチ	適量

カリフォルニア・レーズン求肥

カリフォルニア・レーズンペースト	40g
白玉粉	50g
グラニュー糖	40g
水	60g
コーンスターチ	適量

チーズ白あんクリーム

クリームチーズ	100g
白こしあん	100g
レモン果汁	1g

塩金時豆

金時豆水煮	100g
天塩	1g

抹茶粉糖

粉糖	20g
抹茶粉末	1g

工程

レーズン生地

発酵種

ミキシング	L5分
捏上温度	21-22℃
フロアタイム	室温(25℃前後)で、90分パンチ後、冷蔵5℃でオーバーナイト

本捏

前処理	仕込み前日にカリフォルニア・レーズンを軽く水で濯ぎ水気を切り、白ワインに漬けておく
ミキシング	L3分M2分↓(発酵種) M8分↓(無塩バター) L2分M5分前後↓(レーズン) L2分前後
捏上温度	23~24℃
発酵	27℃ / 75% 60分パンチ後、薄くのばし、冷凍庫(-22℃)に10分ほど置き、-5℃の冷凍庫に移しオーバーナイト
分割重量	52g
成形	1) レーズン生地を丸くのばしておき、チーズ白あんのレーズン餅(40g)を包む 2) 軽く霧吹きし、カットしておいた外生地(12g)を巻きつける
ホイロ条件/時間	27℃ / 75%、90~100分
焼成前処理	塗り玉する
焼成温度/時間	上火: 210℃ / 下火: 200℃、12分
仕上げ	粉糖と抹茶粉糖を型紙で振り、グラデーションをつける

外生地

ミキシング	L5分
捏上温度	24℃
発酵	27℃ / 75% 30分後、薄くのばし、冷凍庫(-22℃)に10分ほど置き、-5℃の冷凍庫に移しオーバーナイト
折り込み	バターを包み込み、3つ折りを2回
成形	薄さ1.75mmにのばし、縦5mm×横65cmにカット(12g)しておく

チーズ白あんのレーズン餅

カリフォルニア・レーズン求肥を薄くのばし、塩金時豆、チーズ白あんクリームをのせ包む

カリフォルニア・レーズン求肥

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水で濯ぎ、水気を切り、フードプロセッサーでペースト状にする
2. 白玉粉に少しずつ水を加え混ぜ、グラニュー糖、カリフォルニア・レーズンペーストを加えよく混ぜる
3. 電子レンジ(750w)で2分加熱し、ヘラで混ぜ、更に1分ほど加熱して、再度ヘラで混ぜる
4. 艶が出たら、コーンスターチを振ったバットに薄くのばしておく

チーズ白あんクリーム

クリームチーズにレモン果汁を加え混ぜ、その後、白こしあんを加えて混ぜ合わせる

塩金時豆/抹茶粉糖

全量を混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会