



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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
消費者推薦賞

にゅー
乳レーズン

敷島製パン 野田 侑里氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
上白糖	16
乳化剤	0.3
イーストフード	0.1
食塩	1.4
乾燥全卵	1
脱脂粉乳	1
発酵風味液	3
マーガリン	5
生イースト	5
低脂肪豆乳	10
吸水	50

折り込み用(対生地%)	
マーガリン	20

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
低脂肪豆乳	10

豆乳クリームケーキ生地配合(%)

薄力粉	80
上白糖	60
アーモンドパウダー	20
マーガリン	40
全卵	40
カリフォルニア・レーズンペースト	70
豆乳クリーム	60

レーズンクリーム(%)

クリームディプロマット	100
前処理済レーズン	50

仕上げ

ナパージュ	適量
スライスアーモンド	適量

工程

本捏

ミキシング	L3分H2分↓(油脂) L2分H5分
捏上温度	24℃
フロアタイム	20分
リタード	-5℃～0℃、オーバーナイトリタード(12時間～)
折り込み	一晚リタードした生地にマーガリンを折り込む 3つ折り→2つ折り→4つ折り
成形	1) 生地厚4mmになるように生地をのばす 2) 120mm×120mm生地重量60gにカットする 3) 中央に豆乳クリームケーキ生地を25gを絞る 4) 座布団成形した折り目を下にして直径100mm丸型シリコントレイに入れる
ホイロ条件/時間	30℃ / 70%、60分
焼成温度/時間	上火：210℃ / 下火：230℃、11分
仕上げ	1) 焼成後、すぐにナパージュを塗り、スライスアーモンドをトッピングする 2) 冷却後、レーズンクリームを30g注入する

豆乳クリームケーキ生地(ビーター使用)

1. マーガリンと上白糖をよく混ぜる
2. 全卵を数回に分けて加え、よく混ぜる
3. 豆乳クリームを加え、よく混ぜる
4. 薄力粉とアーモンドパウダーを加え、軽く混ぜる
5. カリフォルニア・レーズンペーストを加えて軽く混ぜる

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンを低脂肪豆乳に一晚漬ける

レーズンクリーム

クリームディプロマットと前処理後レーズンを均一になるまで混ぜる