



第24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・レーズン特別賞

クグロフ・アントワネット

(株)ポンパドウル アソシエ 伊藤 まどか 氏

材料

発酵種配合(%)

準強力粉	100
塩	2
インスタントドライイースト	0.4
モルト液(モルト:水=1:1)	0.8
吸水	70

本捏配合(%)

準強力粉	100
グラニュー糖	12
塩	2
卵黄	18
セミドライイースト	1.8
無塩バター	40
発酵種	34
牛乳(成分無調整)	37
吸水	15
ラムレーズン	60

トッピング(1個あたり)

ローストアーモンドスライス	15g
セミドライレモン	10g

仕上げ(1個あたり)

アプリコット・ナパージュ	適量
レーズングレーズ	12g
ローストアーモンドスライス	7g
カリフォルニア・レーズン	5粒
ピスタチオ	4粒

ラムレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	10
バニラ油	1

レーズンペーストフィリング(%)

カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	100
カリフォルニア・レーズンペースト	100

シロップ(%)

吸水	100
グラニュー糖	100
ラム酒	10

アプリコット・ナパージュ(%)

アプリコットジャム	100
水	20

レーズングレーズ(%)

粉糖	100
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	20
温水(約40℃)	10

工程

発酵種

ミキシング	L3~4分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	27℃/75%、40分後、5℃で12時間

本捏

ミキシング	L3分↓(発酵種) M6分↓(バター/分けて入れる)↓(バター) M4~5分H1分
取り分け(1)	レーズン生地 白生地960g(12個分)を取り、残り生地に対して48%のラムレーズンを加える ミキシング L3分
取り分け(2)	レーズン黒生地 レーズン生地100%に、レーズンペーストフィリング10%を加える ミキシング L2分M3分

捏上温度

26℃

発酵条件/時間

28℃/75%、60分 ※レーズン黒生地のみ30分でパンチ

分割重量

白生地 80g、ナマコ型
レーズン生地、レーズン黒生地 110gナマコ型

パンチタイム

成形

- 1) レーズン生地とレーズン黒生地を麺棒で14cm×12cmにのばす
- 2) レーズン生地の上にローストアーモンドスライス(15g)を散らす
- 3) (2)にレーズン黒生地を重ねる
- 4) レーズン黒生地の上にセミドライレモン(10g)を散らす
- 5) 下から均一の太さで巻き上げる
- 6) 白生地を21cm×7cmにのばす
- 7) のばした白生地の上に巻いた生地を閉じ目を上にして置く
- 8) 白生地で上下から包み込む
- 9) リング状にして、閉じ目を上にしてクグロフ型に入れる

ホイロ条件/時間

32℃/80%、90分

焼成温度/時間

上火:190℃/下火:210℃、30分

仕上げ

- 1) 焼成後に型から外し、熱いうちにシロップを全体に浸す(シロップ20g)
- 2) アプリコット・ナパージュを全体に塗り、粗熱をとる
- 3) 上部にレーズングレーズ(12g)を付け、乾く前にローストアーモンドスライス(7g)を付ける
- 4) レーズンとピスタチオを飾る

ラムレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いした後、蒸し器で約7~8分蒸す
2. 熱いうちにラム酒とバニラ油を加え、全体に混ぜる。48時間後から使用可能

シロップ

1. 鍋に水とグラニュー糖を入れて沸騰させる
2. 透明になったら火を止めてラム酒を加える

アプリコット・ナパージュ

アプリコットジャムと水を合わせ、鍋で軽くひと煮立ちさせる

レーズングレーズ

材料を全て混ぜ合わせる

ローストアーモンドスライス

180℃のオーブンで約7~8分ローストする



カリフォルニア・レーズン協会