



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・レーズン大賞／消費者推薦賞



## ココナッツレーズン

(株)アンデルセン 近藤 聡 氏

### 材料

#### 本捏配合(%)

強力粉	60
薄力粉	40
生イースト	7
吸水	43
塩	0.6
上白糖	8
脱脂粉乳	2
全卵	17
ロールイン油脂(マーガリン)	80
ココナッツファイン (1枚生地あたり)	22g

#### 仕上げ(1個当たり)

ピスタチオ	1粒
ラムレーズン	2粒

#### ココナッツレーズン漬け(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ココナッツリキュール	10

#### キャラメルレーズンウォルナッツ(%)

ココナッツレーズン	15
クルミナゲット	7.5
グラニュー糖	6
水	1.2
バター	1

#### パッションフルーツマジパン(%)

マジパン	100
マーガリン	100
グラニュー糖	100
パッションフルーツピューレ	45

#### パッションフルーツ・ナパーージュ(%)

水	60
上白糖	40
パッションフルーツピューレ	5
ゼラチン	3

#### ラムレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ダークラム酒	7

#### シュガーグラス(%)

粉糖	100
水	16
ダークラム酒	2

### 工程

#### 本捏

ミキシング	L5分
捏上温度	8℃
折り込み	冷凍庫で一度固めて、冷蔵庫で一晩寝かす 2つ折り×1回、3つ折り×1回の6層にする 一度冷凍庫で固めてから冷蔵庫に戻す 生地を1.8mm厚までのばす

#### 分割/成形

- 1) 生地を15cm×38cmに切り分け(約285g)、3枚使用する
- 2) 1枚目生地にパッションフルーツマジパン(60g)を塗り、ココナッツレーズン(250g)を全面に敷き詰め、その上にココナッツファイン(20g)を全面に散らす
- 3) 2枚目生地にもパッションフルーツマジパン(60g)を塗り、キャラメルレーズンウォルナッツ(150g)を散らす
- 4) 2枚目生地を1枚目生地の上に重ねて、3枚目生地をその上に重ねて押さえる
- 5) 3枚重ねて18層にして、冷凍庫で少し固める
- 6) 端を少し落として、14cm×2cmの生地重量75gにカットする
- 7) S字になるように成形してアルミケースに入れる

#### ホイロ条件/時間

32℃/75%、40分

#### 焼成温度/時間

上火:215℃/下火:215℃、14分

#### 焼成後処理

パッションフルーツ・ナパーージュを塗る

#### 仕上げ

- 1) 4cm幅の型紙をのせ粉糖を振る
- 2) シュガーグラスをポイント付けてローストしたピスタチオ4等分を飾る
- 3) ラムレーズンをシュガーグラスでコーティングして2粒のせる

#### ココナッツレーズン漬け

1. カリフォルニア・レーズンにココナッツリキュールを混ぜて、一晩漬ける

#### キャラメルレーズンウォルナッツ

1. グラニュー糖に水を加え火にかける
2. カaramel化したら、レーズンとクルミを入れて和える
3. レーズンとクルミにキャラメルが馴染んだらバターを入れる
4. アルミ板に平らに広げて冷やし、固まったらほぐす

#### パッションフルーツマジパン

1. マジパンを柔らかくしておき、マーガリンを1/3混ぜる
2. 均一に混ぜり、ペースト状になったら、残りのマーガリンを入れ混ぜる
3. グラニュー糖を入れ混ぜる
4. パッションフルーツピューレを入れ混ぜる

#### パッションフルーツ・ナパーージュ

1. 上白糖とゼラチンを混ぜる
2. 水とパッションフルーツピューレを入れて火にかけて沸々してきたら終了



カリフォルニア・レーズン協会