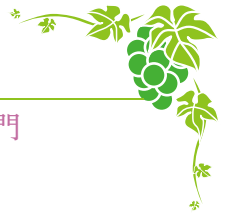




第24回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

ホールセール・コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



和ごころレーズン

敷島製パン(株) 堀里 栄 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
生イースト	4
上白糖	10
乾燥全卵	1
脱脂粉乳	3
食塩	1.5
乳化剤	0.3
イーストフード	0.1
機能性油脂	4
マーガリン	6
豆乳	10
吸水	52

(対生地)折り込み用 シナモンフラワーシート	30
---------------------------	----

トッピング

しんびき粉	適量
-------	----

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
黒糖蜜	15
ラム酒	10

カリフォルニア・レーズン(刻み)	100
黒糖蜜	15
ラム酒	10

黒糖レーズン餡(%)

北海道産つぶ餡	100
前処理済み刻みレーズン	50

もち生地(%)

でんぷん	65
強力粉	35
加工黒糖	10
上白糖	42
食塩	3
もち粉	0.5
ショートニング	40
水	120

工程

本捏

ミキシング	L2分H2分↓(油脂) L2分H3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(12時間~)
折り込み	一晚リタードした生地にシナモンフラワーシートを折り込む 4つ折り×1回
成形	1) 生地厚6mmになるようにのばす 2) 生地幅110mm×110mm、生地重量75gにカットする 3) もち生地(15g)を中央に平口で絞る 4) 前処理済みレーズン(20g)を散らす 5) 黒糖レーズン餡(16g)を絞る 6) 三角に成形する 7) 表面に水を付け、しんびき粉をトッピング
ホイロ条件/時間	36℃/75%、60分
焼成温度/時間	上火:200℃/下火:200℃、10分

レーズン前処理

- カリフォルニア・レーズンを黒糖蜜、ラム酒に一晚漬ける
- 刻んだカリフォルニア・レーズンを黒糖蜜、ラム酒に一晚漬ける

黒糖レーズン餡

北海道産つぶ餡と前処理済み刻みレーズンを均一になるまで混ぜる

もち生地

- ショートニング以外と水を半量入れ、ダマが無くなるまで混合する
- 残りの水を加え、ダマが無くなるまで混合する
- ショートニングを加え、全体が均一になるまで混合する