



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・レーズン金賞／消費者推薦賞

レザン リモーネ ～フルーツ餡のトライアングル～

(株)神戸屋 飯田 ふみ 氏

材料

本捏配合(%)

強力粉	100
イースト	3
グラニュー糖	15
食塩	1.1
全卵	15
吸水	40
ロールイン油脂	65

トッピング/仕上げ(1個当たり)

全卵(塗り卵)	2g
前処理済みレーズン	7g
粉糖	2g
ナパージュ	3g

レモンカード(%)

全卵	50
砂糖	50
レモンジュース	40
無塩バター	50

レモン餡フィリング(%)

白餡	100
レモンカード	70
レモンピール(5mmカット)	30
前処理済みレーズン	100

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
紅茶葉(ティーパック)	1
水	70
紅茶リキュール	10

工程

本捏

ミキシング	↓(オールイン) L3分
捏上温度	20℃以下
発酵時間	5分
分割	2,000g
フロアタイム	5分
リタード	冷凍1時間→冷蔵12時間
折り込み	3つ折り×3つ折り×3つ折り(27層)
成形	1) リバースシーターで生地をのばす(実厚4mm) 2) 生地幅100mmになるようにカット 3) (2)を1辺120mmの三角形にカット 4) レモン餡フィリング(30g)を絞る 5) 生地の角を中心に向け折り込み、紙皿に入れる
ホイロ条件/時間	28℃/70%、50分
焼成前処理	ホイロ後、折り返した生地部分に全卵を塗る
焼成温度/時間	上火:205℃/下火:205℃、17分
仕上げ/飾り	1) 窯出し後、紙皿から取り出す 2) 前処理済みレーズン(7g)を中央にのせ、ナパージュを塗る 3) 折り返した生地部分に粉糖を振る

レモンカード

1. 全卵、砂糖、レモンジュースを混ぜ、弱火で加熱する
2. まとまってきたら、無塩バターを加え、混ぜ合わせる

レモン餡フィリング

全材料を合わせる

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、水気を切る
2. 水を95℃まで沸騰させ、紅茶葉を入れ、3～5分蒸らす
3. お湯で洗ったカリフォルニア・レーズンに2を注ぎ、3時間浸漬する
4. 3をザルに移し、水気を切る
5. 4に紅茶リキュールを入れ、一晩漬け込む