



第27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



口溶けるレーズンショコラ

神戸屋 小山 康太郎 氏

材料

発酵種配合(%)

強力粉	70
生イースト	0.03
吸水	35

本捏配合(%)

発酵種	全量
強力粉	30
塩	1.5
上白糖	30
チョコレートペースト	30
マーガリン	25
ショートニング	20
チョコチップ	30
16割アーモンド	5
漬け込みレーズン	35
漬け込みオレンジ	10

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	2

漬け込みオレンジ(%)

オレンジピール	100
ラム酒	2

トッピング(1個あたり)

卵白	4g
16割アーモンド	10g

工程

発酵種

ミキシング	L2分M2分
捏上温度	20℃
発酵条件/時間	〔温度25℃／湿度70%〕18時間

本捏

ミキシング	L4分M4分 ↓(16割アーモンド・漬込レーズン・漬込オレンジ) L3分 ↓(チョコチップ) L3分 ↓(上白糖)L3分
捏上温度	22℃
発酵条件/時間	〔温度28℃／湿度75%〕30分
分割重量	320g
成形	分割後即成形 1) 焼型に合うように俵型にする 2) 卵白を表面に塗り、16割アーモンドを表面全体に付ける 3) 紙皿を敷いたアルミトレイに入れる
ホイロ条件/時間	〔温度28℃／湿度75%〕40分
焼成温度/時間	〔上火:180℃／下火:180℃〕35分

漬け込みレーズン、漬け込みオレンジ

- 1) カリフォルニア・レーズン、オレンジピールともにラム酒に漬けよく混ぜる
- 2) 冷蔵庫で1日以上おく