

California Raisin Special Prize
カリフォルニア・レーズン特別賞

All Scratch Products Category
オールスクラッチ製品部門

■Luxe Raisins ～伊予柑をのせて～
Luxe Raisins - Top with Iyokan
■萩原 萌々子 / Momoko Hagiwara
■神戸屋 / Kobeya Baking



材 料

中種:%

強力粉…………… 50
セミドライイースト…………… 0.4
生地改良剤…………… 0.05
グラニュー糖…………… 5
吸水…………… 31

●湯種:%

強力粉…………… 40
トレハロース…………… 6
お湯…………… 80

●本捏生地:%

中種…………… 86.45
強力粉…………… 40
薄力粉…………… 10
グラニュー糖…………… 20
塩…………… 1.5
脱脂粉乳…………… 2
セミドライイースト…………… 1.2
全卵…………… 15
卵黄…………… 10
湯種…………… 15
吸水…………… 15
ショートニング…………… 15

●ラム酒漬けフルーツ:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
伊予柑スライス…………… 50
ラム酒…………… 6

●抹茶アーモンドクリーム:%

無塩バター…………… 10
マーガリン…………… 10
ショートニング…………… 10
粉糖…………… 24
全卵…………… 28
薄力粉…………… 3
アーモンドパウダー…………… 27
ラム酒…………… 0.6
バニラオイル…………… 0.2
抹茶パウダー…………… 3.3

●ラム酒漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン …… 100
ラム酒…………… 10

●ラムグレース:%

粉糖…………… 100
水…………… 10
ラム酒…………… 10

●仕上げ(1個あたり)

ラムグレース…………… 10g
抹茶…………… 0.1g
伊予柑スライス…………… 3g
ラム酒漬けレーズン…………… 3粒

工 程

●中種

ミキシング…………… L3分M1分
捏上温度…………… 20℃

生地捏ね上げ後、常温で30分発酵のちボックスに入れて保存、一晩冷蔵

●湯種

沸かしたお湯と強力粉、トレハロースを全てミキサーに入れ、まとまるまで混ぜる

●本捏

ミキシング…………… L3分↓(湯種)L8分M6分H3分↓(ショートニング)L2分M4分H2分
捏上温度…………… 24℃
フロアタイム…………… [温度2℃:冷蔵] 30分
分割重量…………… 50g
成形

- 1) 生地を麺棒で伸ばし13cm×5cmの長方形に整える
 - 2) ラム酒漬けフルーツ入り抹茶アーモンドクリームを絞り袋に入れ、左右のりしろを残し80g絞る
 - 3) のりしろ同士をくっつけ、破れないように麺棒で生地を薄く伸ばし13cm×5cmの長方形に整えたら、一旦冷やして休ませる
 - 4) ある程度冷えたら、長い方を縦にして、ピザカッターで7本、切り切らずに切れ込み入れる
 - 5) 切れ込みを入れた生地上全体にラム酒漬けレーズン30gを散らす
 - 6) 上から斜めに向かってクルクルねじり、「の」の字にしてアルミ型に入れる
[温度28℃/湿度75%] 50分～
焼成前処理
表面に溶いた全卵を刷毛で塗る
焼成温度/時間…………… [上火:200℃/下火:180℃] 16分
仕上げ
- 1) アルミ型から外し、粗熱を取る
 - 2) 表面中央から全体にかけて刷毛でラムグレース10g塗り、抹茶をふるう
 - 3) 中央に伊予柑スライス、その上にラム酒漬けレーズンをのせる

●ラム酒漬けフルーツ

15分お湯に浸したカリフォルニア・レーズンと薄くスライスした伊予柑をラム酒で2日間漬け込む

●抹茶アーモンドクリーム

- 1) 無塩バター、マーガリン、ショートニング、粉糖をミキサーに入れ白くなるまで混ぜる
- 2) 溶いた全卵を数回に分けて入れる
- 3) 薄力粉とアーモンドパウダーを混ぜる
- 4) ラム酒、バニラオイル、抹茶パウダーを混ぜる
※1個分使用量は、抹茶アーモンドクリーム30gに対して
ラム酒漬けフルーツ50gを混ぜたもの

●ラム酒漬けレーズン

15分お湯に浸したカリフォルニア・レーズンをラム酒で2日間漬け込む

●ラムグレース

粉糖、水、ラム酒を合わせ混ぜる