



レーズンと紅茶のハーモニー

鉄人大賞
敷島製パン(株) 佐藤 敦 氏

アールグレイの紅茶とバター、レーズンの組み合わせがとてよく合うデニッシュ生地のパンです。お菓子のような味わいです。

材 料

【紅茶クッキー生地】		【デニッシュ生地】	
薄力粉	100%	強力粉	50%
グラニュー糖	70%	準強力粉	50%
ショートニング	50%	生イースト	4%
全卵	35%	食塩	1.8%
ベーキングパウダー	2%	上白糖	10%
食塩	0.1%	全卵	20%
アールグレイ粉末	3%	バター	7%
アールグレイ茶葉	4%	全脂粉乳	3%
紅茶リキュール	2%	折込バター	65%
		水	35%
【バターソボロ配合】		【レーズン前処理配合】	
薄力粉	100%	カリフォルニアレーズン	50%
アーモンドプードル	110%	溶かしバター	3%
バター	100%		
グラニュー糖	100%		
食塩	1%		
		【仕上げ】	
		アプリコットジャム	
		粉糖	

準 備

※紅茶生地、バターソボロは前日に仕込んでおく

1. 紅茶生地进行仕込む。

- ①ショートニングをポマード状にし、グラニュー糖、食塩をすり混ぜる
- ②全卵を数回に分けて加える。
- ③紅茶リキュールを加え、最後にアールグレイ粉末と茶葉、ふるって合わせておいた粉類を加え混ぜあわせる。そして冷蔵庫で休ませておく。
- ④使用時に室温に戻し、もう一度捏ねて使いやすくしておく。

2. バターソボロを仕込む。

- ①ポマード状のバターにグラニュー糖、食塩を加えてすり合わせる
- ②次に薄力粉とアーモンドプードルの合わせてふるっておいたものを加え、ざっくり混ぜる→冷蔵庫で1晩保管
- ③使用する前に粗めのメッシュに通し180度のオーブンでうっすら焼き色がつくまで焼成する。

作 り 方

1. 生地をこねる

- ①ミキシング L(低速)で3分
- ②捏ね上げ温度 24度

2. 醗酵

28度・湿度75%で40分

3. 分割

分割して平たい長方形にし、ロールイン(折込機)に適した硬さになるまで5時間くらい冷やす。
3つ折りで3回ロールインし、1晩寝かせる。

4. 成形 (成形に入る前にクッキー生地、バターソボロをいれるように用意しておく)

- ①生地を厚さ3mm、幅30cm程度に伸ばす。

- ②生地の上に紅茶クッキー生地を全体に均一に塗る。
- ③レーズンを均等に敷き詰める。
- ④巻き込んだあと100g程度にカットする。

5.2次醗酵

28度・湿度75%、90分

6.焼成前

卵を塗り中央部にアプリコットジャムをトッピングする。

7.焼成

上火:190度 下火:240度で18~20分焼成する。

8.仕上げ

粗熱がとれたら、粉糖を適量ふるう。