

第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
審査員特別賞



カリフォルニア・レーズンを使った和菓子三種
(山吹、百合根桜、白雲)

灘萬 帝国ホテル店 大嶋 高幸

材料 (4人分)

山吹

生地(一枚焼き上がり=7g)
薄力粉…………… 200g
白玉粉…………… 5g
上白糖…………… 60g
レモン汁…………… 5cc
卵…………… 2コ
水…………… 225cc
具材(1コ=15g)
丸十(皮をむく)…………… 300g
上白糖…………… 60g
カリフォルニア・レーズン
(ラム酒でもどす)…………… 25g
レモン汁…………… 5cc

百合根桜

生地
百合根(裏漉し)…………… 200g
上白糖…………… 50g
白玉粉…………… 5g
片栗粉…………… 少々
芯の具材
マスカルポーネチーズ…………… 90g
生クリーム…………… 90cc
上白糖…………… 50g
ゼラチンリーフ400…………… 1枚(2.5g)
カリフォルニア・レーズン…………… 50g
(赤ワインと水の同割でもどし刻む)
赤ワインもどし汁…………… 36cc
薄板状ゼラチン…………… 2/3枚

白雲

芯の具材(1コ=30g)
粒餡…………… 50g
バター(無塩)…………… 10g
カリフォルニア・レーズン
(吟醸酒でもどす)…………… 5g
生地
百合根(裏漉し)…………… 30g
白餡…………… 30g
あしらい
小梅(密煮)…………… 少々
カリフォルニア・レーズン…………… 少々



カリフォルニア・レーズンを使った和菓子三種 (山吹、百合根桜、白雲)

作り方

山吹

1. 薄力粉に白玉粉を混ぜる。上白糖、レモン汁、卵黄2コ分に、水を加え、泡立器でよく練り上げる。さらに卵白2コ分をよく泡立て、これを混ぜ合わせる。
2. ホットプレートで80℃くらいの温度で小判型にして表面が乾くまで焼く。
3. 皮をむいた丸十を輪切りにし、20分蒸す。蒸しあがったら表面の水分がなくなるまで冷ました後、裏漉しし、上白糖、レモン汁を加え、鍋で手肌につかない程度まで火にかけて練り、冷ます。
4. ラム酒で2時間もどしたレーズンの水気をよくとり、3の具材と混ぜる。2の生地を下に敷き、3を芯にして小袖巻きにする。

百合根桜

1. 百合根をそうじして蒸し、裏漉しし、上白糖、白玉粉を混ぜた後、10分蒸し、紅色で色付けし、冷蔵庫で冷ます。
2. 生地に片栗粉をまぶして伸ばし、桜型に抜く。
3. 生クリームに上白糖を入れ、ホイップクリームを作る。ホイップクリーム、マスカルポーネチーズ、薄板状ゼラチンを混ぜ、流し缶で固めた後、10gに包丁する。
4. 赤ワインもどし汁を煮切り、もどして刻んだレーズン、ゼラチンを混ぜる。
5. 3を芯にして、4で茶巾にとり、氷水で固める。
6. 2に溶かしゼラチンを塗り、5の茶巾に盛る。

白雲

1. バター（無塩）を常温でやわらかくし、粒餡、吟醸酒で2時間もどしたカリフォルニア・レーズンの水分をよくとり、混ぜる。後丸をとり、氷水で冷ます。
2. 百合根をそうじし、裏漉しし、白餡を混ぜる。
3. 1を芯にして、2を小田巻に入れ、白雲状にして、あしらいに小梅密煮、レーズンを少々盛る。