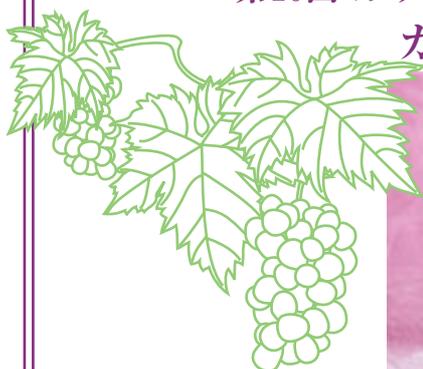


第10回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



agréable raisin

(有)創作洋菓子モンペリエ 水野谷 祐一

配合 (g)

レーズンのコンフィ

メープルシュガー	240
マディラワイン	300
水	100
オレンジゼスト	1コ
メープルシロップ	300
カリフォルニア・レーズン	500

ガナッシュレザン

シナモンスティック	2本
レーズンペースト	480
生クリーム (40%)	390
チョコレート (カラク、56%)	510
マディラワイン	60
転化糖	60

アーモンドとノワゼットの
クルスティヤン

無塩バター	300
カソナード	250
ノワゼット (ロースト、8割)	170
アーモンドスライス (ロースト)	280

ビスキュイメープル

薄力粉	117
コーンスターチ	28
アーモンドプードル	208
卵白	375
メープルシュガー	200
バター	117

エアブラシ用材料

カカオバター	70
ココア	20

クレームメープル

メープルシュガー	90
卵黄	135
生クリーム (35%) A	135
メープルシロップ	360
板ゼラチン	25
生クリーム (35%) B	750
ピーカンナッツのキャラメリゼ	225

ピーカンナッツのキャラメリゼ

ピーカンナッツ	150
グラニュー糖	150

クレームポワール

ポワールコムスピューレ	410
グラニュー糖	140
板ゼラチン	20
シトロングジュース	20
生クリーム (35%)	410

デコール

寒天	15
グラニュー糖	55
水	225
カリフォルニア産白ワイン	100
枝つきレーズン	適量

ナパージュポワール

水	180
ナパージュヌートル	280
ポワール酒	20
レモンジュース	20

agréable raisin



工程

レーズンのコンフィ

1. メープルシュガー、マディラワイン、水、オレンジゼストで沸騰させる
2. メープルシロップ、レーズンを入れ、フタをし、20分ほど煮詰める
3. 冷まし、ロボクーブをかける

ガナッシュレザン

1. 生クリーム、転化糖、シナモンスティックを火にかける
2. 1を刻んだチョコレートに乳化させる
3. マディラワインを入れ、レーズンペーストと合わせる
4. 固くなるまで冷やしておく

アーモンドとノワゼットのクルスティヤン

1. 無塩バターとカソナードを合わせる
2. 1にローストしたノワゼットとアーモンドスライスを混ぜ入れる
3. カードルの大きさにのばし（5mm厚）、180℃のオーブンで焼成する

ビスキュイメープル

1. 卵白とメープルシュガーでメレンゲを作る
2. ふるっとおいた薄力粉、コーンスターチとアーモンドプードルと合わせ、バターと合わせる
3. 8取りの天板に流し、180℃のオーブンで焼成する

クレームメープル

1. メープルシュガーを焦がし、温めておいた生クリームAでキャラメルを止める
2. 卵黄に1を加え、83℃になるまでアングレーズを炊く
3. 板ゼラチンを入れ、メープルシロップと合わせる
4. 40℃まで冷まし、生クリームBと合わせ、ピーカンナッツのキャラメリゼも入れる

ピーカンナッツのキャラメリゼ

1. グラニュー糖を焦がし、ピーカンナッツを入れ、キャラメリゼしていく

クレームポワール

1. ポワールコムスピューレとグラニュー糖を火にかける
2. 板ゼラチンを加え、冷まし、シトロンジュースを入れる
3. 35℃まで冷まし、生クリームとあわせる

デコール

1. 水とグラニュー糖で火にかける
2. 少し温まったら寒天を入れ軽く沸騰させる
3. 火からおろし、白ワインを加え、枝つきレーズンの入った型に流す

エアブラシ用材料

1. ココアと溶かしたカカオバターと合わせる

ナパージュポワール

1. 水とナパージュヌートルを沸かす
2. 火から下ろし、ポワール酒とレモンジュースを入れる

モンタージュ

1. 37.5×28×5 (cm) のカードルを用意する
2. カードルの底にアーモンドとノワゼットのクルスティヤンを置く
3. 2の上にガナッシュレザンをサントノーレ口金で一面に絞る
4. 3を固めて、クレームメープルをガナッシュレザンが隠れる位まで流し入れる
5. 1cm厚にカットしたビスキュイメープルを置く
6. 5の上にレーズンのコンフィをナッペし、クレームポワールを流し入れる
7. エアブラシを使って模様を描く
8. ナパージュポワールを薄く塗る
9. 7.5×3.2 (cm) の大きさにカットし、デコールを飾る