

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
審査員特別賞



C. RAiSiN

クィーン洋菓子店 大濱 幸雄

配合 (g)

レーズン下処理

カリフォルニア・レーズン	560
ヨーグルト	450
オレンジ表皮・果汁	2コ分
ハチミツ (アカシア)	140
ラム酒	340
シナモンパウダー	12

クレーム・ブリュレ・ レザン (4寸4台分)

生クリーム (42%)	320
卵黄	120
トレハロース (天然糖質)	20
カソナード	52
バニラスティック	1本
下処理レーズン	360
レーズン濃縮果汁	20
ラム酒	40

サクサク・ショコラ・ レザン (5寸4台分)

ロイヤルティース	80
チョコレート (クーベル・ミルク)	90
ジャンドゥーヤ・パユテ・アーモンド	40
カリフォルニア・レーズン (刻み)	40
クラックランアーモンド	30

キャラメル・アモンド・ ミエル

グラニュー糖	70
ハチミツ (アカシア)	30
アーモンドスライス (ロースト)	100

クレーム・ショコラ・ レザン (5寸4台分)

生クリーム (35%)	225
グラニュー糖	35
卵黄	80
チョコレート (クーベル・ミルク)	210
生クリーム (35%)	380
シナモンパウダー	9
下処理レーズン	200
キャラメル・アモンド・ミエル	200
板ゼラチン	9

グラサージュ・キャラメル・ レザン・ジュレ

グラニュー糖	410
生クリーム (35%)	430
粉ゼラチン	18
ミネラルウォーター	80
レーズン濃縮果汁	160
ミルク	40

ビスキー・サンファリーヌ・ ショコラ

アーモンドブードル	80
純粉糖	60
ココアブードル	55
卵白A	180
卵黄	120
卵白B	180
グラニュー糖	180

C. RAiSiN



配合 (g)

ショコラ・カネル (4寸4台分) ——

チョコレート (クーベル・ミルク)……	40
チョコレート (クーベル・スイート)	20
ミルク……………	45
卵黄……………	20
グラニュー糖……………	10
シナモン……………	0.25
板ゼラチン……………	1
レーズンペースト……………	25
生クリーム (35%)……………	100

テュイル・レザン ——

アーモンドアッシュ……………	60
カリフォルニア・レーズン (刻み)……	60
グラニュー糖……………	125
薄力粉……………	30
バニラプードル……………	180
卵白……………	120
発酵バター……………	75

工程

レーズン下処理 ——

1. ラム酒を手鍋に入れ、レーズンをシノワに入れて、フタをして蒸す
2. ヨーグルト、オレンジ表皮、果汁、ハチミツをボールに混ぜておく
3. 蒸したレーズンと2を合わせ、ラム酒を入れ、シナモンパウダーを振りかける
4. タッパーに入れて冷蔵庫の中で1週間置く
(※みそ漬けみたいな感じになる)

クレーム・ブリュレ・レザン ——

1. バニラスティックを入れた生クリームを沸かす
2. 卵黄、トレハロース、カソナードをよく混ぜ合わせて、1を入れる
3. 2にラム酒と下処理レーズンを入れてよく混ぜる
4. 4寸セルクルにラップを貼り、下処理レーズン (90g) を入れ、生地を流し入れる
5. 160℃のオーブンで湯せん焼きを25分位する

サクサク・ショコラ・レザン ——

1. チョコレート (クーベル・ミルク) を溶かす
2. 残りの材料をボールに入れて混ぜ合わせ、1を入れて混ぜる

クレーム・ショコラ・レザン ——

1. 生クリーム、グラニュー糖、卵黄でアングレーズを作り、板ゼラチンを入れる
2. 湯せんで溶かしたチョコレートと1を混ぜ、シナモンを入れる
3. 生クリームをホイップして、2と合わせる
4. 3に下処理レーズンとカラメル・アマンド・ミエルを混ぜる
5. 5寸セルクルに流し平らにして、冷凍し固める

カラメル・アマンド・ミエル ——

1. グラニュー糖、ハチミツをテフロン加工したフライパンに入れてキャラメルを作る
2. ローストしたアーモンドスライスを混ぜる
3. シルパットにのばし、上火のみ190℃のオーブンで10分位焼成し、冷めたら刻む

グラサージュ・カラメル・レザン・ジュレー ——

1. グラニュー糖をテフロン加工したフライパンでキャラメリゼし、生クリームを入れる
2. 1にミネラルウォーターでふやかした粉ゼラチンを入れる
3. レーズン濃縮果汁とミルクを混ぜて冷やす

クレームメーブル ——

