

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
中華部門賞



鳳巢三圓子

(中華風カステラの鳥仕立て 3色団子の巣ごもり卵風)

ダイヤモンドホテル「金剛飯店」 藤本 淳二

配合 (g)

白玉団子

カリフォルニア・レーズン	110g
白玉粉	70g
水	55cc
上白糖	35g
浮き粉	35g
熱湯	35cc
ラード	12g
杏露酒	100cc
白胡麻	10g
ココナッツパウダー	10g
バナナ	12g
黒タピオカ(もどす)	50cc
赤ワイン	8cc
ハチミツ	6g

中華風カステラ

カリフォルニア・レーズン	20g
薄力粉	36g
上白糖	30g
ベーキングパウダー	2.5g
カスタードパウダー	2.5g
重曹	0.7g
エバミルク	20cc
全卵	1コ
白絞油	25cc
粉糖	60g
湯	適量
メロン	1/8コ
リンゴ	1/2コ
パパイア	1/4コ
イチゴ	1コ
キウイ	1/4コ
抹茶パウダー	10g
グラニュー糖	適量
水	適量
水飴	適量
ミントの葉	適量



鳳巢三圓子 (中華風カステラの鳥仕立て 3色団子の巣ごもり卵風)

作り方

白玉団子

●下準備

1. 白玉粉に水を馴染ませ、上白糖30gを入れて練り、これに浮き粉を熱湯で練ったもの、ラード7gを混ぜてよく練り、ねかせておく。
2. カリフォルニア・レーズン100gと杏露酒100ccを合わせてセイロで20分蒸す。
3. 2の2/3をペースト状にして、ラード5g、上白糖5gを加えて火にかけて、餡を作る。
2の1/3を粗みじん切りにしておく。
4. もどした黒タピオカを4の汁、赤ワイン、ハチミツを煮詰めたもので和えるようにしておく。

●胡麻団子

1の生地を10gずつに分け、3を包み、白胡麻をつけてオイルで揚げる。

●ココナッツ団子

1の生地を15gずつに分け、3とバナナを包み、ココナッツパウダーを付けて6分蒸す。

●カリフォルニア・レーズン団子

1の生地に汁を切った4を練り込み、15gずつに分け、丸めてボイルし、カリフォルニア・レーズン10gを細かく刻んでまぶす。

中華風カステラ

1. 薄力粉、ベーキングパウダー、カスタードパウダー、重曹を合わせてふるっておく。
2. 上白糖、全卵、エバミルクを混ぜ、白絞油を加え、1と合わせて4等分程度に切ったカリフォルニア・レーズンを入れて、器に流し、セイロで30分蒸す。
3. このカステラに、粉糖50gに湯を入れ、火にかけたり外したりしながらしっとりさせ毛模様をつける。フルーツで鳥のように飾り付ける。
4. 抹茶パウダーと粉糖10gを合わせて皿にふるい、グラニュー糖、水、水飴で作った糸飴を鳥の巣のようにして、白玉団子を卵のように盛りつける。
5. 黒タピオカをぶどうに見立ててパパイヤの上に並べ、キウイを葉のようにし、ミントの葉を添える。