

2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー
～レーズンとチーズの美味しいマリアージュ～



カリフォルニア・レーズンとモントレージャックのスコーン

ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

小麦粉（テロワール）	100
バター	40
砂糖	17
ベーキングパウダー	1.7
重曹	0.42
食塩	0.42
生クリーム	80
カリフォルニア・レーズン	50

工程

1. 小麦粉、ベーキングパウダー、重曹を一緒に篩う。
2. ダイス状にカットしたバターを加える。
3. 残りの材料を加え混ぜ合わせる（オーバーミキシングには注意）。
4. 三つ折りを3回して、冷蔵庫で生地を休ませる。
5. 2.5cmの厚さに延ばし、三角形にカットする。（約80g）
6. ベーキングシートを敷いた天板にのせ全卵を塗り、シュレッドしたモントレージャックをトッピングする。
7. 200℃で約20分焼成する。