

カリifornia・レーズンを使った ハロウイン製品アイデアセミナー



Drôle
ドロール

(株)本高砂屋 佛蘭西菓子 御影高杉 高杉 良和氏

配合 (g)

ビスキュイ・ポティロン —

ローマジパン	90
粉砂糖	50
卵黄	200
卵白	350
グラニュー糖	230
薄力粉	146
水	80
生クリーム (35%)	40
かぼちゃペースト	60

クリーム・ポティロン —

フォンドニュートラル	100
グラニュー糖	54
牛乳	300
ホワイトチョコレート	235
生クリーム(38%)	1,000
かぼちゃペースト	120

クリーム・ポティロン・レーズン —

クリーム・ポティロン	300
レーズン濃縮果汁	60

ラム・レーズン —

水	100
グラニュー糖	73
トレハロース	20
カリifornia・レーズン	500
コンパウンドラム	20

作り方

ビスキュイ・ポティロン —

- ローマジパンに粉砂糖を合わせ、卵黄を少しづつ加え、滑らかな状態にし、残りの卵黄、全卵を加えリュバン状にする
- 卵白とグラニュー糖で固いメレンゲを作る
- 水、生クリーム、かぼちゃペーストを50°C位に温める
- 1に2を合わせ、3を入れ、生地を作る
- 生地を天板に流し、200°Cのオーブンで、15分焼成する

クリーム・ポティロン —

- フォンドニュートラルとグラニュー糖を良く合わせる
- 牛乳を50°Cに温め、1と合わせ、溶かしておいたホワイトチョコレートと合わせる
- 2にかぼちゃペーストを入れ合わせ、6分立ての生クリームと合わせる

クリーム・ポティロン・レーズン —

クリーム・ポティロン生地に、レーズン濃縮果汁を合わせる

ラム・レーズン —

シロップを作り、レーズンを入れ、コンパウンドラムで香り付ける

ギモーブ・レーズン —

- 卵白にシロップ(120°C)を加え良く泡立て、ゼラチン液を加え混ぜる
- 1にレーズン濃縮果汁を入れ合わせ、型に流し冷やしてから、カットする

シャンティー・ポティロン —

生クリーム、グラニュー糖、トレハロースで、7分立てに泡立て、かぼちゃペーストを混ぜ合わせる

組み立て —

- シートにクリーム・ポティロン・レーズンをのばし、ラム・レーズンを全体に散らし、再度クリーム・ポティロンをのばす
- ロール状にビスキュイ・ポティロンを巻き、冷やし固める
- 冷やし固まったら、全体にシャンティー・ポティロンをナッペし、カットし、デュレする
- ギモーブ・レーズンを飾る