

カリフォルニア・レーズンを使った ハロウィン製品アイデアセミナー



フレスノ

(有)ビスキュイ 駒水 純一郎氏

配合 (g)

シート (8取天板2枚分)

全卵	8個
上白糖	288
はちみつ	25
米粉	230
無塩バター	72

クリーム (ロールの中)

生クリーム (38%)	400
マスカルポーネ	100

ブランデーレーズン

カリフォルニア・レーズン	560
ブランデー	30
シナモン	2

かぼちゃのクリーム (ロールの外側)

かぼちゃペースト	200
クリームシャンティー	100

かぼちゃペースト

かぼちゃ	900
グラニュー糖	450
水	450
バニラビーンズ	1/2本
粉糖	250

仕上げ

なかない粉糖	適量
マジパン	適量
あめ	適量

作り方

シート

1. 全卵、上白糖、はちみつを人肌に温め、ホイッパーで泡立てる
2. 米粉をさっくりと合わせて、バターを入れる
3. 下天板を1枚入れ、210℃のオーブンで、7分焼成する

クリーム

生クリームを7分立てに泡立て、マスカルポーネとよく混ぜ合わせる

ブランデーレーズン

レーズンにブランデーとシナモンをふり、よく馴染ませる

かぼちゃのクリーム

かぼちゃペーストとクリームシャンティーをよく混ぜ合わせる

かぼちゃペースト

1. かぼちゃは皮をむき、種を取り、小さく角切りにして、バットに用意する
2. グラニュー糖、水、バニラビーンズでシロップを作り、1に流す
3. 粗熱がとれたら袋に入れ、真空包装して、一晩おく
4. スチームコンベクションオーブンで、袋のまま加熱
(真空調理：88℃、約50分) する
5. 袋から取り出し、シロップをきったかぼちゃをロボクーブにかけてペースト状にする
6. 糖度を計り、足りない分は粉糖を加えて調節する

組み立て

1. シートの上にクリームを塗り、カリフォルニア・レーズンを均一に散らして、ロールに巻く
2. かぼちゃのクリームをナッペする
3. 粉糖を振り、マジパンで作ったかぼちゃとあめを飾る



カリフォルニア・レーズン協会