

第12回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト
審査員特別賞



レーズンのバラドルス

岩国薬房ロワール 山口 勇二氏

配合 (g)

カリフォルニア・レーズン	400
伊予かんピール	40
アーモンドブラリネペースト	113
ミルクチョコレート	75
フィランティーヌ	62
パンデビス	少量

スイートチョコレート
(カカオ分66%) …… 1,500~2,000

工程

1. 前日にカリフォルニア・レーズンを刻み、伊予かんピールと合わせて馴染ませておく
2. バラドルス型（スペインのトゥロン型の変形）に、テンパリングしたスイートチョコレートを流し、反転して余分なチョコレートを出す
3. 固まったら、レーズンと伊予かんピールを合わせたフィリングを、44g詰める
4. その上に、パンデビスをアクセントに少量を塗りつけておく
5. アーモンドブラリネペースト、ミルクチョコレートをテンパリングし、フィランティーヌを合わせ、レーズン上にのせる
6. その上に薄くスイートチョコレートを塗り、固まったら型から外す
7. レーズンにチョコレートをかけたぶどう玉と、ぶどうの葉型のチョコレートを飾る