



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー

～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



Vacherins glaces raisin banane

バシュラン・グラス・レザン・バナース

ノリエット 永井 紀之氏

配合 [直径15cm×h4.5cm、4～5台]

Meringue

卵白	200g
グラニュー糖	100g
粉糖	200g
グラニュー糖	100g

Glace Vanille an Raisin

牛乳	750g
生クリーム (35%)	250g
安定剤	5g
グラニュー糖	150g
転化糖	75g
卵黄	12個
トレハロース	30g
ラム漬けレーズン	300g

Parfait banane

水	150g
グラニュー糖	100g
トレハロース	50g
トリモリン (転化糖)	40g
卵黄	8個
バナナピューレ	250g
生クリーム (38%)	700g
生クリーム (42%)	少々
グラニュー糖	少々
トレハロース	少々
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	少量

工程

Meringue

- 1 卵白とグラニュー糖でムラングを作る
- 2 粉糖、グラニュー糖を一緒にして、ムラングに合わせる
- 3 天板に絞って、乾燥焼きさせる

Glace Vanille an Raisin

- 1 牛乳、生クリーム、グラニュー糖(一部)、転化糖を沸かす
- 2 安定剤、グラニュー糖(残りの一部)、トレハロースを一緒にする
- 3 卵黄、グラニュー糖(残り)をブランシールする
- 4 1が沸く前に2を加え混ぜ、沸いたら、2～3分混ぜる
- 5 3と4を合わせ、アングレーズをたく
- 6 ラム漬けレーズンを合わせて、グラスをまわす

Parfait banane

- 1 鍋に水を入れグラニュー糖、トレハロース、転化糖を加え沸とうさせ、シロップを作る
- 2 溶きほぐした卵黄を湯せんにかけ、シロップを少しずつ加えながら混ぜていく
- 3 シノワでこす
- 4 再び湯せんで加熱して、フエで混ぜ続ける
- 5 もったりと重くなり、82℃になったら、ミキサーボールに移し、高速で攪拌する
- 6 常温になったら、冷凍庫で冷やす
- 7 解凍したバナナピューレを加え混ぜる
- 8 しっかりと泡立てた生クリームを加え、型につめて冷やす