

第8回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



California Diamond

(株)京王プラザホテル 穂山 敏信氏

配合 (g)

ビスキュイ・ジョコンド・ショコラ・レザン

A

パート・ダマンド・クリュ	140
粉砂糖	140
卵黄	140
卵白	60

B

卵白	260
グラニュー糖	90

C

薄力粉	110
ココア・プードル	40
レーズン・コンセントレート	50

クリーム・トフィ・カラメル・レザン

※

コンデスマルク	500
グラニュー糖	80
シナモンパウダー	1
バナナフランベ (溶かしバターでソテーしてコニヤックで フランベしたもの)	100
※出来量の240gを加える	

クリーム・パティシェール	500
コニヤック	15cc
ゼラチン	9

A

カリフォルニア・レーズン (300g のレーズンに170cc のコニヤッ クで蒸したもの)	180
生クリーム (ホイップ)	170

ムース・レジェール・ショコラ

クーベルチュール・ヴァニーユ (カリアコ 60.5%)	380
クーベルチュール・レ (イバラ 40.5%)	160
卵黄	200
シロップ	120
生クリーム (ホイップ)	1200

フィヤンティーヌ・ショコラ・レザン

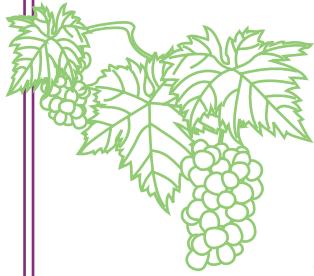
クーベルチュール・ヴァニーユ (カリアコ 60.5%)	300
プラリネ・ペースト	225
ロイヤルティーヌ	300
カリフォルニア・レーズン (ドライのまま軽く刻む)	150

ピストトレ・ショコラ・ノワール

クーベルチュール・ヴァニラ・カリアコ	200
カカオバター	125



カリフォルニア・レーズン協会



California Diamond

工程

ビスキュイ・ジョコンド・ショコラ・レザン生地

1. Aのパート・ダマンドがダマにならないように、材料を混ぜ合わせて生地を立てる。
2. Bでしっかりとムラングを立てる。
3. Cの粉は2度ふるっておく。
4. 1の中に2のムラングの一部を取り軽く混ぜ合わせ、3の粉を合わせレーズン・コンセントレートを加える。
5. 4に残ったムラングをしっかりと混ぜ合わせる。
6. オーブン用鉄板にシリコン・ペーパーを引き、その上に5のパートを薄くエタレして200℃のオーブンに入れて焼成する。
7. 焼成し冷めたらシリコン・ペーパーから外して、直径16cmと12cmの抜き型で抜いておく。

クレーム・トフィ・カラメル・レザン生地

1. まず※のクレーム・トフィ・カラメル・バナーヌを作る。
コンデンスマルクを温め、グラニュー糖、シナモンでカラメルを作り、2つを混ぜ合わせる。
この中に、バターとコニャックでフランベしたバナーヌを加えて混ぜ合わせて滑らかなクリームを作り、240gを使用する。
2. Aのカリフォルニア・レーズンはコニャックと合わせて、バブルして旨味と香りを閉じこめる。
3. クレーム・パティシェールを作り、1のトフィ・クリームを混ぜ合わせる。
4. 水で戻したゼラティーヌをコニャックと合わせて、バンマリにあて溶かしたものと3に加えて、更に2のレザンを混ぜ合わせる。
5. 4にクレーム・フェッテを混ぜてクレーム・トフィ・カラメル・レザンとする。
6. 12cmのセルクルの底に、ビスキュイ・ジョコンドを引いた中に5のクレームを流し込み、一度冷凍して固める。

クレーム・レジエール・ショコラ生地

1. 2種のクーベルチュールを細かく刻んで、バンマリに当てて溶かす。
2. シロップを熱し、卵黄に注ぎ入れてパート・ボンブを作る。
3. 7分立てのクレーム・フェッテを準備しておく。
4. 2のパート・ボンブの中に、一部のクレーム・フェッテを混ぜ合わせて、この中に1のクーベルチュールを加え、残りのクレーム・フェッテと混ぜ合わす。

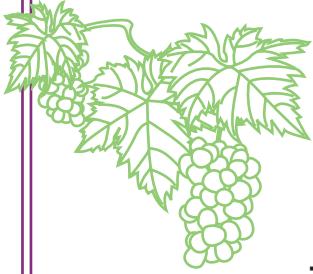
フィヤンティーヌ・ショコラ・レザン生地

1. クーベルチュールを細かく刻んで、プラリネペーストに加えバンマリに当てて溶かす。
2. 1にロイヤルティーヌとレザン・セックを加えて充分に混ぜ合わせる。
3. 2の一部を16cmのセルクルで抜いておいたビスキュイ・ジョコンドを用い、表面に薄くエタレして16cmのセルクルの底にセットする。
4. 残ったフィヤンティーヌは、薄くエタレして冷まして固めておく。

ピストレ・ショコラ・ノワール生地

1. クーベルチュールとブル・ド・カカオを細かく刻んでボールに移し、バンマリに当てて溶かす。
2. 1を目の細かいシノワでパッセし、スプレー・ガンに入れて準備しておく。





California Diamond

工程

組み立てとデコレーション

1. 16cmのセルクルの底に、フィヤンティーヌ・ショコラ・レザンをエタレしたビスキュー・コンド・ショコラ・レザンをセットしておく。
2. クレーム・トフィ・カラメル・レザンを、ビスキューが上に来るよう中央部に入れる。
3. 2のクレーム・トフィ・カラメル・レザンのビスキュー・ジョコンド・ショコラに、バプールしたレザンの煮汁とコニャックをアンビベする。
4. 3の中にムース・レジェール・ショコラを流し込み、冷凍する。
5. 固まつたらデムレして、再度冷凍して表面を固め、準備しておいたピストトレ・ショコラを打つ。
6. 全体がきれいにピストトレできたら、側面に固めておいたフィヤンティーヌ・ショコラ・レザンを崩してシュクリ・グラスを振りかけたものを付ける。
7. 最後の仕上げでショコラ・トルビションを飾り、フランボワーズ、ブルーベリー、レザンを並べナパージュ・ヌートルでトッピングし、セルフュイを飾り仕上げる。

