

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cond・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

クレーム・トフィ・カラメル・レザン

※	
コンデスミルク	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ャックで フランベしたもの)	100
※出来量の240gを加える	
クレーム・パティシエール	500
コニャック	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 のコニャッ 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

クーヴェルチュール・ヴァニユ	
(カリアコ 60.5%)	380
クーヴェルチュール・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

フィランティーヌ・ショコラ・レザン

クーヴェルチュール・ヴァニユ	
(カリアコ 60.5%)	300
ブラリネ・ペースト	225
ロイヤルティーン	300
カリフォルニア・レーズン	
(ドライのまま軽く刻む)	150

ピストレ・ショコラ・ノワール

クーヴェルチュール・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・ダイヤモ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でしっかりとしたムラングを立てる。
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混ぜ合わせる。
6. オープ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℃のオープ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・キャラメル・レザン生地――

1. まず※のクレーム・トフィ・キャラメル・バナヌを作る。
コンデンスミルクを温め、グラニュー糖、シナモンでキャラメルを作り、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、バプー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ンをコニャックと合わせて、バンマリにあて溶かしたものを3に加えて、更に2のレザンを合わせる。
5. 4にクレーム・フェッテを合わせてクレーム・トフィ・キャラメル・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・レジェール・ショコラ生地――

1. 2種のクーヴェ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のクーヴェルチュールを加え、残りのクレーム・フェッテと混ぜ合わせる。

フィヤンティーヌ・ショコラ・レザン生地――

1. クーヴェルチュールを細かく刻んで、ブラリネ・ペーストに加えバンマリに当てて溶かす。
2. 1にロイヤルティーンとレザン・セックを加えて十分に混ぜ合わせる。
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. クーヴェルチュールとブール・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、フィヤンディーヌ・ショコラ・レザンをエタレしたビスキュイ・ジョCOND・ショコラ・レザンをセットしておく。
2. クリーム・トフィ・カラメル・レザンを、ビスキュイが上に来るように中央部に入れる。
3. 2のクリーム・トフィ・カラメル・レザンのビスキュイ・ジョCOND・ショコラに、パ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. 固まったらデムレして、再度冷凍して表面を固め、準備しておいたピストレ・ショコラを打つ。
6. 全体がきれいにピストレできたら、側面に固めておいたフィヤンディーヌ・ショコラ・レザンを崩してシュクル・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・トルビヨン飾り、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。