

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  
審査員特別賞



**California Treasure**  
(株)ホテルオークラ東京 喜島 立也氏

**配合** (21cm×13cm×3.5cmのラルム型1台/g)

**カリフォルニア・レーズン下処理**

カリフォルニア・レーズン	300
スターAnis	5コ
カリフォルニア・ワイン(赤)	500cc
レモンスライス	1/2P
オレンジスライス	1/2P
グラニュー糖	90
バニラスティック	1本

**パートシクレ (1台につき160g) -**

無塩バター	300
粉糖	188
アーモンドパウダー	62
全卵	110
薄力粉	125
強力粉	375

**レーズン・アーモンドクリーム (2台分)**

カリフォルニア・レーズン(下処理済)	260
無塩バター	125
アーモンドパウダー	125
グラニュー糖	125
全卵	3コ

**ビスキュイ・ショコンド**

(天板1枚分、このうち100gを2台分で使用)	
全卵	3コ
グラニュー糖	100
アーモンドパウダー	125
卵白	90
グラニュー糖	35
薄力粉	38

無塩バター	25
レーズン・ペースト	70

**アニスとレーズンのクリーム (2台分)**

カリフォルニア・レーズンを下処理した煮汁	200cc
板ゼラチン	4
グラニュー糖	40
卵黄	80
生クリーム(45%)	200
カリフォルニア・レーズン(下処理済)	200

**オレンジキャラメルクリーム (2台分)**

グラニュー糖:A	75
グラニュー糖:B	50
オレンジピューレ	250
生クリーム(45%):A	25
卵黄	112
ブードルアラクレーム	12
無塩バター	88
板ゼラチン	6
生クリーム(45%):B	200
オレンジの皮すり下ろし	1コ分

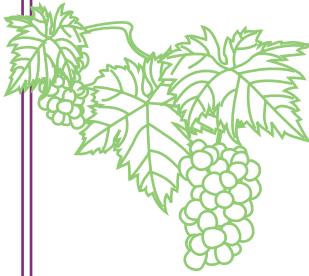
**仕上げ材料 (2台分)**

カリフォルニア・レーズン(下処理済)	100
ナバージュ	適量
ココアパウダー	適量
スターAnis	適量
ミントの葉	適量
バニラスティック	適量
粉糖	適量
クーベルチュール	適量



カリフォルニア・レーズン協会

# California Treasure



## 工程

### カリフォルニア・レーズンの下処理 ——

- 全材料を沸かし、2~3日寝かす。  
※処理後のレーズンの重さは、1.5倍になる。

### パートシユクレ生地 ——

- バターを柔らかくし、粉糖を加えすり混ぜ、卵を少しずつ加えていく。
- 1にアーモンドパウダー、薄力粉、強力粉を合わせる。
- 冷蔵庫で休ませた後2mmに伸ばし、ピケをして、29cm×20cm×2cmのラルム型に敷き、空焼きしておく。

### レーズン・アーモンドクリーム生地 ——

- バターを柔らかくし、グラニュー糖を加えすり混ぜる。
- 1にアーモンドパウダーと全卵を加え、混ぜ合わせる。
- 2に下処理済みのカリフォルニア・レーズンを合わせる。
- 空焼きしたパートシユクレに絞り込み、焼き上げる。

### ビスキュイ・ジョンド生地 ——

- 全卵、グラニュー糖、アーモンドパウダー、薄力粉を混ぜ合わせ、湯せんで温めてからよく立てる。
- 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、1/3を1に加え、溶かしバターを加えて合わせた後、残りのメレンゲを混ぜ合わせる。
- 220℃で8分程焼く。
- 冷めたらセルクルで抜き、レーズン・ペーストを1枚につき35gずつ塗っておく。

### アニスとレーズンのクリーム ——

- カリフォルニア・レーズンの下処理の煮汁を沸かし、卵黄とグラニュー糖をすり合わせたものに加え煮上げる。
- 1に5倍の水で戻したゼラチンを加え、パッセして冷ます。
- 2に泡立てた生クリームを合わせ、下処理済みのカリフォルニア・レーズンを加える。
- 3をセルクルに流し、カリフォルニア・レーズンの下処理の煮汁配合外をアンビベしたビスキュイ・ジョンドを上に乗せ、冷凍しておく。

### オレンジキャラメルクリーム ——

- 卵黄とグラニュー糖:Bをすり混ぜ、ブードル・アラ・クレームを加えたものに、沸かしたオレンジジュースを加え混ぜ合わせる。
- グラニュー糖:Aでキャラメルを作り、生クリーム:Aで止め、1と混ぜ合わせ炊きあげて水で戻したゼラチン、無塩バターを加えた後、パッセして冷ます。
- すり下ろしたオレンジの皮を2に加え、泡立てた生クリームと合わせる。

### 組み立て ——

- 空焼きしたパートシユクレにレーズン・アーモンド・クリームを絞り、焼き上げて冷ましておく。
- セルクルにラップとしわにしたアルミホイルで底蓋を作り、オレンジキャラメルクリームを塗り、冷凍しておいたレーズンとアニスのクリームを乗せ、再びオレンジキャラメルクリームで覆い冷凍する。
- 固まった2をココアとナバージュで仕上げ1の上に乗せる。
- 下処理済みのカリフォルニア・レーズン、スター・アニス、バニラスティック、粉糖、ミントの葉、チョコレートの飾りを使って仕上げる。

