

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
フRezノ賞



EXOTIC

(株)ロイヤルホテル 沖 忠浩氏

配合 (g)

ロースト・レーズン・パイナップル

蒸し上げたカリフォルニア・レーズン… 375
ゴールドパイナップル…………… 1本
グラニュー糖…………… 125
バニラ棒 (半分に裂いたもの)… 3.5本分

ビスキュイ・ジョCOND・レーズン

全卵…………… 225
アーモンドパウダー(タンブルタン)… 180
薄力粉…………… 45
卵白…………… 135
グラニュー糖…………… 40
レーズン・コンセントレート…………… 20

トッピング

パラチニットシュガー…………… 適量
水…………… 適量

バニラ棒 (使用済みのもの)



乾燥させたバニラ棒を
1/4 くらいに切り分ける

ムース・ココナッツ

ココナッツピューレ…………… 325
牛乳…………… 125
卵黄…………… 75
グラニュー糖：A…………… 60
板ゼラチン…………… 11
卵白…………… 75
グラニュー糖：B…………… 50
生クリーム…………… 325
ココナッツリキュール…………… 20

スペシャル・ムース・レーズン

水…………… 125
グラニュー糖…………… 50
板ゼラチン…………… 7
レーズン・コンセントレート…………… 25
生クリーム…………… 210

仕上げ材料

チョコレートスプレー用チョコ………… 適量
クーベルチュール黒に対し
同量のカカオバター…………… 適量
ピスタチオアッシュ…………… 適量
ゴールドパイナップル…………… 適量
グロゼイユ (レッドカラント) …… 適量
ローズベッパー…………… 適量
ナパージュ ヌートル…………… 適量



カリフォルニア・レーズン協会



EXOTIC

工程

カリフォルニア・レーズンの前処理と ロースト・レーズン・パイナップル生地

1. カリフォルニア・レーズンは約20分ほどふくらとするまで蒸す。
2. ゴールデンパイナップルの実をジューサーにかけ裏ごす。グラニュー糖とバニラ棒を鍋に入れ、1のレーズンとパイナップルのピューレを加えて、200℃のオーブンで約30分、パイナップルのピューレが少し茶色っぽくなるまで、時々混ぜながらレーズンをローストしていく。
3. 2が冷めないうちに真空状態にして一晩寝かす。
※バニラ棒はビーンズを取り出し、軽く洗ってオーブンで乾かす。

ビスキュイ・ジョコンド・レーズン生地

1. 全卵、アーモンドパウダー、薄力粉、レーズン・コンセントレートをミキサーで立てる。
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、1と合わせる。
3. 天板に伸ばし、180～190℃のオーブンで焼く。

ムース・ココナッツ生地

1. ココナッツピューレ、牛乳、卵黄、グラニュー糖でココナッツアングレーズベースを作り、あらかじめふやかしておいた板ゼラチンを加え粗熱を取る。
2. 立てた生クリームと冷めた1を合わせ、ココナッツリキュールを加える。
3. 卵白にグラニュー糖を一度に入れ、メレンゲを作り、2と合わせる

スペシャル・ムース・レーズン生地

1. 水、グラニュー糖、レーズン・コンセントレートを鍋に入れ熱する。
2. あらかじめふやかしておいた板ゼラチンを加える。ゼラチンが溶けたら火から下ろす。
3. ミキサーのボールに2を移し変え、中速で泡立てる。
4. 冷めて、底に液体状のものが残っていない状態まで立ったら、あらかじめ立てておいた生クリームと合わせる。
※生クリームは少し柔らかく立てる。

トッピング

1. パラチニットシュガーと水とでアメ状にする。
2. シリコンペーパーの上にスプーンなどで1つ1つ流して伸ばす。

組み立て

1. オーバルのセルクル（26コ分）でビスキュイ・ジョコンド・レーズンを抜く。
2. 1の中にムース・ココナッツを1/2ほど流し入れ、パレットナイフでセルクルの内側にムースを凹状に伸ばす。（セルクルの高さいっぱいまで）
3. ロースト・レーズン・パイナップルを凹状の中に入れる。（レーズン8～10粒ほど）
4. スペシャル・ムース・レーズンをセルクルいっぱいまで3の上から流し、平らにして冷凍庫で固める。
5. チョコレートを上面にピストレしてから、セルクルから抜く。
6. ピスタチオアッシュをムースの下側の側面につける。
7. ゴールデンパイナップルはカットして、バーナーで焦げ目を付けたものにナパージュヌートルを塗り、ロースト・レーズン・パイナップル、グロゼイユ、ローズペッパー、アメ飾り、バニラ棒でデコレーションする。