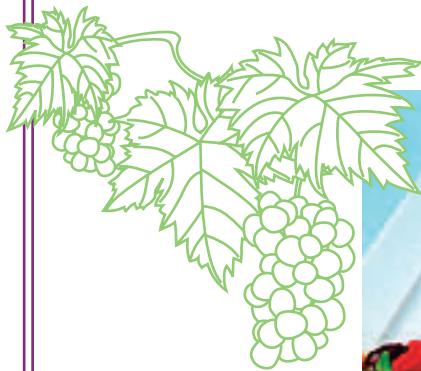


## 第8回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト フレズノ賞



### カリフォルニア・パッション ウェスティンホテル東京 鈴木一夫氏

#### 配合 (g)

##### レーズン・マリネ

カリフォルニア・レーズン	1kg
ブランデー (V·S·O·P)	20cc
パッションピューレ	700cc
グラニュー糖	70
黒こしょう	5粒

##### ムラング・ココ

卵白	450
グラニュー糖	900
ココナッツ ファイン	210
スキムミルク	120

##### ジェノワーズ

全卵	250
グラニュー糖	125
薄力粉	115
バター	25
牛乳	25

##### ガナッシュ・ショコラ・マンダリン

クーベルチュール・ノアール(61%)	460
クーベルチュール・ラクテ	460
生クリーム (38%)	800
バター	160
マンダリンナポレオン	160

##### ムース・パッション

パッションピューレ	450
グラニュー糖:A	50
ゼラチン	22
生クリーム (38%)	450
卵白	115
グラニュー糖:B	230

##### ナパージュ・パッション

パッションピューレ	100
ナパージュ・ヌートル	200

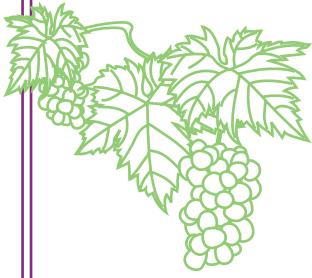
##### シロップ・パッション

シロップ (30℃)	165
パッションピューレ	200



カリフォルニア・レーズン協会

## カリフォルニア・パッショń



### 工程

#### レーズン・マリネ生地

1. カリフォルニア・レーズンをボイルした後、水気をよく切る。
2. 鍋に移し水気を飛ばし、ブランデー (V·S·O·P) をフランベして水臭さを取り除く。
3. 2にパッショńピューレ、グラニュー糖、黒コショウを加え、加熱した後冷蔵庫で休ませる。

#### ムラング・ココ生地

1. 卵白にグラニュー糖を加え、ミキサーにて泡立てメレンゲを作る。
2. ココナツ フайн、スキムミルクを1に加え混ぜ合わせる。
3. シリコンマットを敷いた天板に2を絞り、180°C のオーブンで20~25分間焼く。

#### ジェノワーズ生地

1. 全卵、グラニュー糖を温めホイッパーにて泡立てる。
2. 1に薄力粉を加え混ぜ合わせる。
3. 牛乳とバターを合わせて温めたものを2に加える。
4. 型に流して180°Cのオーブンで焼く。

#### ガナッシュ・ショコラ・マンダリン生地

1. 刻んだクーベルチュール 2種類に、沸かした生クリームを加えて溶かす。
2. ポマードにしたバターを加え、マンダリンナポレオンも加える。

#### ムース パッショń生地

1. 温めたパッショńピューレに、グラニュー糖を加え混ぜ合わせる。
2. 1にゼラチンを加える。
3. グラニュー糖を121°Cまで煮詰めて卵白に加え、イタリアンメレンゲを作る。
4. 2に泡立てた生クリームとイタリアンメレンゲを加え、よく混ぜ合わせる。

#### ナパージュ・パッショń生地

1. パッショńピューレとナパージュ・ヌートルを合わせる。

#### シロップ・パッショń生地

1. シロップとパッショńピューレを合わせる。

#### 組み立て

1. セルクルより1回り小さい型にジェノアーズを敷き、シロップ・パッショńをアンビベする。
2. 1にレーズン マリネを入れ、冷凍庫にて固める。
3. セルクルの底にメレンゲ ココをセットする。
4. 3にガナッシュ・ショコラ・マンダリンを流し、2で冷凍しておいたレーズン・マリネを入れる。
5. ムース・パッショńを型いっぱいまで流し、冷凍庫で固める。
6. 表面にナパージュ・パッショńを流し、セルクルを外す。
7. ムースフィルムにクーベルチュール・ノアールホワイトを流し、6のムースに巻き付ける。
8. ムースの表面にフルーツ、レーズン、チョコレートを飾る。

