

第7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



エレガント

(有)フラマリオン洋菓子店 岩元 竜二氏

配合 (φ6cm x H4cm 25コ分/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	600
白ワイン	600
バニラスティック	1本
シナモンスティック	1本
レモンバーム (ハーブ)	適量

ビスキュイ・レザン

卵黄	105
グラニュー糖	35

クリーム・レザン

A	
牛乳	180
生クリーム(38%)	360
卵黄	300
グラニュー糖	100
粉ゼラチン	15
マラスキーノ	45
カリフォルニア・レーズン(刻み)	200

クリーム・シトロン

A	
バニラスティック	1/2本
牛乳	405
グラニュー糖	84
コーンスターチ	24
薄力粉	18
卵黄	108
無塩バター	30
リモンチェロ酒	72
レモン果汁	48
粉ゼラチン	14.5
レモンゼスト	1コ分
生クリーム (38%)	400

グラサージュ・シトロン

A	
牛乳	160
水あめ	145
ホワイトチョコレート	210
B	
リモンチェロ酒	30
レモン果汁	45
粉ゼラチン	12
チョコ用の色素 (黄)	少々



カリフォルニア・レーズン協会



エレガント

工程

カリフォルニア・レーズン下処理

1. カリフォルニア・レーズンを、残りの材料と一緒にしてレーズンがふっくらとなるまで煮る。
2. ふっくらと柔らかくなったら、冷水で冷ましー晩おく。
3. 水気を切り、ロボクーブで細かくする。

ビスキュイ・レザン

1. 卵黄、グラニュー糖、レーズンコンセントレート、カリフォルニア・レーズンを一緒にして混ぜておく。
2. Aでしっかりとしたメレンゲを作る。
3. 1に2の一部を加えて、薄力粉を入れしっかりと混ぜる。
4. 残りの2を加えて、丸口金13～15番で絞る。
5. 180℃のオーブンで8～10分程焼く。

クレーム・レザン

1. Aと一緒にして火にかけ、とろみがつくまで煮る。(85℃)
2. 1を裏ごして、マラスキーノ、カリフォルニア・レーズンを加える。
3. φ6cmのセルクルに300g流し、冷やし固める。
4. 固まったら、φ5cmの抜き型で抜いておく。

クレーム・シトロン

1. Aでクレームパティシェールを炊く。
2. リモンチェロ酒、レモン果汁、ゼラチンを加えて裏ごしする。
3. レモンゼスト、生クリーム（フエテ）を加える。

グラサージュ・シトロン

1. Aを沸騰させ、刻んだホワイトチョコレートに加える。
2. Bを1に加え、黄の色素を少し加える。
3. 最後に裏ごしする。

飾り用レモンゼスト

1. レモンゼストを細長くカットして、沸騰した湯で皮が柔らかくなるまで煮る。
2. 水気を切り、ボーメシロップ（30°）に一晩漬けておく。

組み立て

1. 六角のセルクルで抜いたビスキュイ・レザンにクレーム・ド・カシス酒をアンビベして底におく。
2. クレーム・シトロンを少し流し、予め抜いたクレーム・レザンをのせる。
3. 再びクレーム・シトロンを流し、クレーム・レザンと同じ型で抜いたビスキュイ・レザンをのせ、クレーム・ド・カシス酒をアンビベする。
4. クレーム・シトロンを型いっぱい流し、表面を平らにして冷やし固める。
5. 型から抜き、表面をレーズン・コンセントレートで模様を描き、グラサージュ・シトロンを全体に薄くかける。
6. 星の口金で生クリーム（8%の糖分）を絞り、チョコレート、レモンゼスト、ラム・レーズンを飾る。