

## 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** ( $\phi 6\text{cm} \times H4\text{cm}$  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

#### クレーム・シトロン

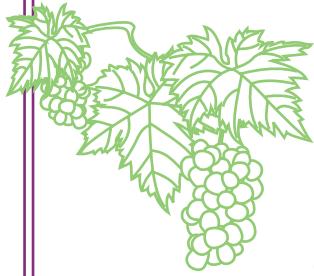
A	
バニラスティック	1/2本
牛乳	405
グラニュー糖	84
コーンスターク	24
薄力粉	18
卵黄	108
無塩バター	30
リモンチェロ酒	72
レモン果汁	48
粉ゼラチン	14.5
レモンゼスト	1コ分
生クリーム(38%)	400

#### 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、冷水で冷まし一晩おく。
3. 水気を切り、ロボクープで細かくする。

### 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、カリフォルニア・レーズンと一緒にして混ぜておく。
2. Aでしっかりとメレンゲを作る。
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に流し、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。

