

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
アイデア賞



Carnival Raisin

(株)ロイヤルホテル 沖 忠浩氏

配合 (φ11cm x 11cm x H4cm 6台分/g)

ディープシーウォーターレーズン

カリフォルニア・レーズン…………… 600
海洋深層水…………… 400
コアントロー (50°) …………… 400
グラニュー糖…………… 300

ビスキュイノワゼット & ジュレレーズンサンド

ノワゼットブードル…………… 300
粉糖…………… 120
薄力粉…………… 45
卵白…………… 31
グラニュー糖…………… 200

ジュレレーズンコアントロー

カリフォルニア・レーズン…………… 70
海洋深層水…………… 180
グラニュー糖…………… 70
オレンジピール (ミンチ済み) …… 70
レーズン・コンセントレート…………… 35
コアントロー (50°) …………… 15
板ゼラチン (出来上がり400gに対し) … 8
海洋深層水 (調整用) …………… 少々

ムースレーズンミエール

グラニュー糖…………… 63×2回
レーズン・コンセントレート…………… 21×2回
卵黄…………… 35×2回
全卵…………… 1.5ケ×2回
板ゼラチン…………… 11.5×2回
生クリーム…………… 420×2回
卵白…………… 63×2回
はちみつ…………… 63×2回

クリスピーレーズン&オレンジ

カリフォルニア・レーズン…………… 適量
ネーブルオレンジ…………… 1コ
水…………… 300
グラニュー糖…………… 150
ボーメシロップ (30°) …………… 少々

クリスピーライム

ライム…………… 1コ
水…………… 500
クエン酸…………… 1

チョコレートフルール&ロール

クーベルチュールブラン…………… 適量
クーベルチュールノワール…………… 適量

アーモンドプラリヌ

アーモンド…………… 50
グラニュー糖…………… 30
水…………… 15

仕上げ

ココア…………… 10
オレンジピール
ドライアプリコット オレンジ
ドレンチェリー フランボアーズ
スライスピスタチオ はちみつ
スライスアーモンド ピスタチオ
（ロースト） 金箔
ナパージュヌードル ミントの葉



カリフォルニア・レーズン協会



Carnival Raisin

工程

ディープシーウォーターレーズン ———— (海洋深層水を使用したレーズンのコアントロー漬け)

1. カリフォルニア・レーズンを20分間蒸し上げる。
2. 海洋深層水とグラニュー糖で作ったシロップを沸かし、粗熱をとり、コアントローを加える。
3. 蒸し上げたレーズンを加え、冷蔵庫で寝かす。
4. 海洋深層水とカリフォルニア・レーズンのミネラルがコアントローとマッチするまで最低7日間是要する。

ビスキュイノワゼット&ジュレレーズンサンド

1. ノワゼットプードル、粉糖、薄力粉をふるっておく。
2. 卵白にグラニュー糖を一度に全て加え、メレンゲを作る。
3. メレンゲと1を合わせ、天板に450gずつを平らに伸ばし、180℃のオーブンで焼く。

ジュレレーズンコアントロー ————

1. カリフォルニア・レーズン、海洋深層水、グラニュー糖を鍋に入れ、弱火にかける。
2. レーズンがシロップの中で膨らんできたら火から下ろし、オレンジピール、レーズン・コンセントレートを加える。
3. フードプロセッサでレーズンがペースト状にならない程度にカッターする。
4. 3にコアントローを加え、総量400gに対し8gのふやかした板ゼラチンを加える。(海洋深層水で上がりの総量調節)
5. 4を冷やし、ペースト状になれば、焼き上がったビスキュイノワゼットに平らに伸ばしサンドして冷やし固める。

ムースレーズンミエール ———— (2回に分けて仕込みを行う)

1. はちみつを107℃まで熱し、卵白とでイタリアンメレンゲを作る。
2. グラニュー糖、レーズン・コンセントレート、卵黄、全卵をボウルに入れ、湯煎の上で泡立てる。途中、水でふやかした板ゼラチンを加え、更にとろみがつくまで、熱をつけながら泡立てる。
3. 2が十分とろみを持てば湯煎から外し泡立て、粗熱をとる。
4. 立てた生クリームとイタリアンメレンゲを合わせ、3のポンプを加えてムースを作る。

クリスピーレーズン&オレンジ ————

1. オレンジをスライスして下ゆでする。
2. 水とグラニュー糖を鍋に入れ1のオレンジを加え弱火で30分ほど煮込む。
3. シルパットの上にシロップをよく切ったオレンジを並べ、カリフォルニア・レーズンを散らし、100~110℃のオーブンで下天板を入れ乾かす。
4. ほとんど乾いてきたら、ボーメシロップ(30°)を表面に塗り更に乾かす。

クリスピーライム ————

1. ライムをスライスしてクエン酸入りの水を銅鍋に入れて下ゆでする。
2. ライムの皮に緑色が定着したらオレンジと同じようにシロップで煮上げる。
3. シルパットに並べオレンジと同じよう乾かす。

チョコレートフルール&ロール ————

1. テンパリングしたクーベルチュールブランでフルールを作る。
2. テンパリングしたクーベルチュールノワールでロールを作る。

アーモンドブラリーヌ ————

1. オーブンでアーモンドをローストしておく。
2. シロップを火にかけ沸いたらアーモンドを加え、ブラリーヌを作る。



Carnival Raisin

工程

仕上げ

1. シートを敷いた上に、ディープシーウォーターレーズンを散らす。
2. ドライアプリコット、ドレンチェリー、オレンジピールは適度な大きさにカットして、スライスピスタチオとアーモンドスライスとともに散らす。
3. ムースレーズンミエールの1回目仕込み分をフルーツが動かないように型の1/3まで流し入れ平らにする。
4. ジュレレーズンコアントローをサンドしたビスキュイノワゼットにディープシーウォーターレーズンの漬け込みシロップを上になる面のみアンビベしてムースの上にのせる。
5. ムースレーズンミエールの2回目の仕込み分を口金が入った絞り袋で斜めに絞り、冷やし固める。
6. ココアを軽く振りかけ、カットした時に模様が出るようにする。
7. 残りのムースを上から流し平らにし、ビスキュイノワゼットをおき、冷やし固める。
8. 冷やし固まれば、裏返してシートを取り、ナパージュヌートルを塗りワクを外し、11×11cmにカットする。
9. バーナーで表面を焼いたオレンジカルチェ、漬け込みレーズン、クリスピーレーズン&オレンジ、ライム、チョコレートフルール、ロール、ピスタチオ、フランボアーズ、アーモンドブラリーヌ、ミントの葉と金箔を楽しそうにデコレーションする。