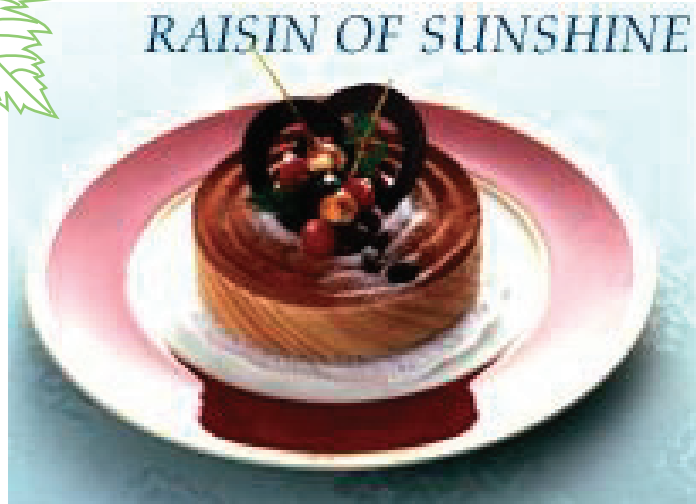


第6回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



RAISIN OF SUNSHINE

(株)ロイヤルホテル 若林 繁氏

配合 (φ12cm x 3.5cm 1台分/g)

ビスキー・ジョCOND

全卵	75
T.P.T.	125
薄力粉	15
卵白	50
グラニュー糖	25
バター	15

マカロン・ココ

卵白	65
グラニュー糖	80
ココナッツ (ミディアム)	44
アーモンドプードル	44

シロ・オ・カフェ

ミネラルウォーター	60
グラニュー糖	60
牛乳	60
コーヒーリキュール	15
コーヒープードル	17

レーズン漬け込み

カリフォルニア・レーズン	500
マスカットワイン	600
グラニュー糖	150
ハチミツ	70

キャラメル・ノアゼット

水	25
グラニュー糖	70
水あめ	30
ノアゼット (ロースト16割)	100

クレーム・ショコラ

牛乳	260
卵黄	70
グラニュー糖	80
ゼラチン	6
バニラ棒	1/2本
カカオプードル	20
クーベルチュール (ノアール)	80
生クリーム (40%)	250

サバイヨン・ムスカ

マスカットワイン	290
卵黄	240
グラニュー糖	100
生クリーム	250
ゼラチン	16

ピストレ・ショコラ

クーベルチュール (ノアール)	250
カカオバター	250

トッピング

クーベルチュール (ノアール)
クーベルチュール (ブラン)
粉糖 (プードルデコール)
カリフォルニア・レーズン (漬け込んだ物)
ノアゼット (ホール)
フランボア
ナパージュ・ヌートル
金箔
セルフィーユ



カリフォルニア・レーズン協会



RAISIN OF SUNSHINE

工程

ビスキージョコンド

1. 全卵、T.P.T.を合わせて立てる
2. 1が立ったら薄力粉を混ぜ合わせる。
3. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、2に合わせる
4. 溶かしたバターを加え200℃のオーブンで焼成

マカロン・ココ

1. ココナッツとアーモンドプードルを合わせておく
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作り、1と合わせ、φ10cmに絞り150℃のオーブンで焼成

シロ・オ・カフェ

1. ミネラルウォーター、グラニュー糖、牛乳、コーヒープードルを沸騰させる
2. 1の粗熱を取り、コーヒーリキュールを加える

レーズン漬け込み

1. カリフォルニア・レーズンを15分間蒸す
2. マスカットワイン、グラニュー糖、ハチミツを沸騰させ、蒸したレーズンを加え10分間煮る

カラメル・ノアゼット

1. 水、グラニュー糖、水あめを火にかける
2. 1がカラメル色に色づいてきたら、ノアゼットを加えきれいなカラメル色に仕上げる
できあがったカラメル・ノアゼットが冷めたら小さく刻んでおく

クレーム・ショコラ

1. 卵黄、グラニュー糖を混ぜ合わせる
2. 牛乳とバニラ棒を沸騰させ、1とアングネーズを作る
3. 2にカカオプードルを加え、溶かしておいたクーベルチュールと合わす
4. 3に水でふやかしておいたゼラチンを加え、熱を取る
5. 4に泡立てた生クリームを合わせる

サバイヨン・ムスカ

1. ワインにゼラチンを入れ、ふやかす
2. 卵黄とグラニュー糖を立てる
3. 1を沸騰させ、2に加えていき、立ち上げる
4. 泡立てた生クリームと3を合わせる

ピストレ・ショコラ

1. クーベルチュール、カカオバターを合わせ溶かしておく

トッピング

1. テンパリングをしたチョコレートフィルム（長さ38.5cm、高さ2.5cm）にラインを入れ、ナッペをして飾りを作る
2. テンパリングをしたチョコレートでフィルムにライン、ナッペをして丸の抜き型で抜き飾りを作る
3. カラメル、ノアゼットの分量のカラメルで、ノアゼットの飾りを作る



RAISIN OF SUNSHINE

工程

仕上げ

1. $\phi 12\text{cm}$ 、高さ 3.5cm のセルクルの $1/3$ まで
クレーム・ショコラを絞り込む
2. レーズンの漬け込み（刻んでおく）と、カラメル・
ノアゼットを詰める
3. 型の $1/2$ まで、クレーム・ショコラを絞り、ビス
キーショCOND（ $\phi 9\text{cm}$ にぬいたもの）を置き、
シロ・オ・カフェをアンビベする
4. サバイヨンムスカを型いっぱいまで絞り込み、
トライアングルでラインを入れ、冷やし固める
5. 型から外し、ピストレショコラを打つ
6. クーベルチュールで作った飾りをまわりに張り
付け、マカロン・ココの上に置く
7. ケーキの中心だけに粉糖をふるい、チョコレート
の飾り、ノアゼットの飾り、レーズン、フラン
ボア、金箔、セルフィーユ、ナバージュ・ヌートル
で飾り付けする