

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 アイデア賞



クリスタル レーズン (有)ラメール洋菓子店 大関 博之氏

配合 (g)

ミネラルウォーター	110cc
グラニュー糖	260
ペクチン	34
赤オレンジピューレ	80
3倍濃縮オレンジ	120
ソウクレーズン	400
レーズン・コンセントレート	30
グラニュー糖	160
トレハロース	780
水あめ	330
オレンジリキュール	66cc
クエン酸 (50%)	20

ソウクレーズン生地

オレンジ汁	100cc
オレンジ皮	2コ分
カリフォルニア・レーズン	500
ミネラルウォーター	1500cc
レーズン・コンセントレート	30
オレンジピューレ	300
オレンジリキュール	50cc

工程

1. ミネラルウォーターにグラニュー糖とペクチンを混ぜてから火にかける。
2. 1が溶けたらソウクレーズン、レーズン・コンセントレート、オレンジピューレ、3倍濃縮オレンジを入れ、沸騰させる。
3. グラニュー糖とトレハロースを合わせ、それを2に少しずつ加えて溶かす。
4. あらかじめ溶かしておいた水あめを加える。
5. 4を煮詰め糖度計で糖度を80%にする。
6. 5にオレンジリキュール、クエン酸を入れ、素早く型に流し固める。
7. 固まったら3cm角に切り分ける。表面にカリフォルニア・レーズンを付けグラニュー糖をまぶす。

ソウクレーズン生地

1. 圧力鍋にオレンジ汁皮、ミネラルウォーター、カリフォルニア・レーズンを入れる。
2. 7分間かけ、すぐに冷やす。
3. 圧力が抜けたら水分を切る。
4. 水分が切れたらレーズン・コンセントレート、オレンジピューレ、オレンジリキュールに漬け込む。

※ グラニュー糖をまぶしたら、網の上に置き表面を乾かす。