

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

審査員特別賞



Tarte ripaille au Raisin

Tarte ripaille au Raisin

(株)ホテルオークラ 高田 信和氏

配合 (φ18.5cm x H5cm 1台分/g)

バターシュクレ

バター	26
砂糖	16
アーモンドパウダー	5
全卵	7
薄力粉	11
強力粉	32
バニラエキストラ	少々

クレームダマンドレザン

バター	15
グラニュー糖	20
全卵	19
アーモンドパウダー	20
薄力粉	3
ラム酒	1.5
カリフォルニア・レーズン (ラム漬け) ※パッセしたもの	2.0

ポムベールソテー

冷凍青りんごキューブ	90
バター	19
グラニュー糖	11
シナモンパウダー	1
カルバトス	少々

バナナカラメリーゼ

バナナ	12
グラニュー糖	17
水	6
生クリーム (45%)	6

シュトロイゼル

バター	88
グラニュー糖	70
強力粉	53
アーモンドパウダー	88
シナモンパウダー	1.8

レザンマリネ

カリフォルニア・レーズン	240
ラム酒	120

デコレーション

カリフォルニア・レーズン (マリネ済み)	適量
グラニュー糖	適量
粉糖	適量
セルフィーユ	適量
金箔	適量

Tarte ripaille au Raisin



工程

バターシュクレ

1. バター、粉糖をすり合わせ、その中に卵を入れる。
2. 次にアーモンドパウダー、粉を入れ、最後にバニラエキストラを加える。
3. 出来上がった生地を休ませ、2.5mmの厚さに伸ばす。
4. それをタルト型に敷く。

クレームダマンドレザン

1. バター、グラニュー糖を立て、その中に卵を入れる。
2. 合わさったら、アーモンドパウダー、粉を入れる。
3. 次にジューサーで攪拌させたカリフォルニア・レーズンとラム酒をパッセし、カリフォルニア・レーズンの中身だけアーモンドクリーム2と合わせる。

ポムベールソテー

1. バターを鍋で溶かし青りんごを入れ、水分が無くなるまで炒め、水分が飛んだところへグラニュー糖を加え更に水分を飛ばす。
2. 水分が無くなったらカルバトスでフランベをし、火を止めてからシナモンパウダーを加える。

バナナカラメリーゼ

1. 水、グラニュー糖でカラメルを作る。
2. 水、生クリームでカラメルを止め、その中に1/4にスライスしたバナナを加えカラメルと絡め少し火にかける。

シュトロイゼル

1. 室温で戻しておいたバターとグラニュー糖をすり合わせ、その中にアーモンドパウダー、粉、シナモンパウダーを加える。
2. 出来上がった生地をめん棒で延ばし、冷やし固める。
3. それをナイフで四角形に切り、周りに粉を付ける。

レザンマリネ

1. カリフォルニア・レーズンをラム酒に二日間ほど浸しておく。

組み立て

1. バターシュクレを型に敷く。
2. クレームダマンドレザンを絞る。
3. ポムベールソテーをのせる。
4. バナナカラメリーゼをのせる。
5. レザンマリネをのせる。
6. シュトロイゼルをのせて、200℃のオーブンで40分間焼成する。

飾り付け

1. ラム酒に浸しておいたカリフォルニア・レーズンをオーブンに入れアルコールを飛ばし、グラニュー糖をまぶす。
2. タルトがさめてから粉糖をかけ、カリフォルニア・レーズン、セルフィーユ、金箔で飾る。