

第9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



T-R a i s i n

林 正明

配合

レーズンの紅茶煮 (g) —————

ミネラルウォーター……………	250
紅茶 (ディンブラ：茶葉) ……	6
ハチミツ……………	30
カルダモン……………	2個
カリフォルニア・レーズン……………	200
コニャック……………	20cc

ビスキュイ・アマンド・レザン (g) —————

卵黄……………	180
アマンドプードル……………	113
粉糖……………	113
卵白……………	180
グラニュー糖……………	113
薄力粉……………	150
カリフォルニア・レーズンペースト	210

シュトロイゼル・ショコラ・レザン —————

A	発酵バター……………	50
	粉糖……………	50
	強力粉……………	55
	アマンドプードル……………	50
	粉末カルダモン……………	0.5
B	クーベルチュール・レ (40%)	80
	プラリネ・ノワゼット……………	50
	カリフォルニア・レーズン (刻み)	100

工程

レーズンの紅茶煮 —————

1. 手鍋にミネラルウォーターとカルダモンを入れ沸騰させ、紅茶の葉を加える。
2. フタをして2分間蒸らし、葉をこして、200gの抽出液をとる。
3. ハチミツとレーズンを入れて、フタをして10分間煮る。
4. 粗熱がとれたら、コニャックを加え、真空状態で最低2日寝かせる。

ビスキュイ・アマンド・レザン —————

1. 卵黄、アマンドプードル、粉糖をミキサーで泡立てる。
2. 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り、薄力粉と交互に、1と混ぜ合わせる。
3. 生地の一部をとってレーズンペーストをのばし、生地に戻して均一に混ぜ合わせる。
4. 200℃のオーブンで10分間焼成する。
5. 冷めたら、直径4cmの抜き型で抜いておく。

シュトロイゼル・ショコラ・レザン —————

1. Aの材料でシュトロイゼル生地を作る。
ポマードにしたバターと粉糖を攪り合わせ、そこに強力粉、アマンドプードル、粉末カルダモンを加え、手のひらでサラサラと混ぜ合わせ、そばろ状に仕上げる。170℃のオーブンで12分間焼成（均一に焼くためにコルヌを使い時々混ぜる）。
2. Bの材料を溶かし、そこにAのシュトロイゼル（焼成後、150g）とカリフォルニア・レーズンを加えて絡める。
3. めん棒で5mm厚に伸ばし、固まったら直径4.5cmの抜き型で抜いておく。



T - R a i s i n

配合

バヴァロワーズ・ミエル (20個分：g) —

牛乳	160
クローバーのハチミツ	160
卵黄	64
板ゼラチン	7
生クリーム (38%)	225

クレーム・ショコラ・テ・レザン

(20個分：g) —

牛乳	150
生クリーム (38%) : A	150
紅茶 (ディンブラ：茶葉)	20
板ゼラチン	4
クーベルチュール・レ (40%)	200
生クリーム (38%) : B	210
カリフォルニア・レーズン (紅茶煮・刻み)	180

グラッサージュ・テ (g) —

牛乳	450
紅茶 (ディンブラ：茶葉)	22
板ゼラチン	6
クーベルチュール・ブラン (34%)	350

仕上げ —

カリフォルニア・レーズン (紅茶煮)	適量
ザンテ・カランツ	適量
クーベルチュール・ノワール	//
クーベルチュール・ブラン	//
セルフィーユ	//
チェリー	//
金箔	//
オレンジピューレ (アンビベ用)	//

工程

バヴァロワーズ・ミエル —

1. 牛乳、ハチミツ、卵黄でアングレーズを作り、水でもどした板ゼラチンを加え、冷ましておく。
2. 9分立ての生クリームと合わせる。

クレーム・ショコラ・テ・レザン —

1. 牛乳、生クリームAを沸騰させ、紅茶の葉を加える。
2. フタをして2分間蒸らし、葉をこして、200gの抽出液をとる水でもどした板ゼラチンを加える。
3. 刻んだクーベルチュール・レに、2を注ぎ入れ、ガナッシュ状に混ぜ合わせる。
4. 9分立ての生クリームBと合わせ、カリフォルニア・レーズンを加えて混ぜ合わせる。

グラッサージュ・テ —

1. 牛乳を沸かし、紅茶の葉を加える。
2. フタをして2分間蒸らし、葉をこして360gの抽出液をとる。
3. 水で戻した板ゼラチンを加えて溶かす。
4. 刻んでおいたクーベルチュール・ブランに、3を1/2量加え乳化させた後、残りを加えて混ぜ合わせる。

仕上げ —

1. 高さ5cm、直径5cmのセルクルの半分の高さまで、バヴァロワーズ・ミエルを流し、サイドにもシュミゼする。
2. ビスキュイ・アマンド・レザンにオレンジピューレをアンビベし、1の上のにせ、冷やし固める。
3. クレーム・ショコラ・テ・レザンをセルクルの高さまで絞り入れ、シュトロイゼル・ショコラ・レザンをのせて冷やし固める。
4. 上下を逆さにしてデムレし、グラッサージュ・テをかける。
5. レーズン、クーベルチュール、セルフィーユ、チェリー、金箔を使ってデコレする。