

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
カリフォルニア・レーズン大賞



BRILLIANT RAISINS

全 益 範

配合

カリフォルニア・レーズン下処理 (g) -
カリフォルニア・レーズン…………… 500
ラベンダーのハチミツ…………… 600
白ワイン…………… 100cc
マール酒…………… 25cc

トッピング (g) → A —————
くるみ…………… 100
卵白…………… 20
ボームシロップ (30°) …………… 30
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁… 50

パート・サブレ・ブルトン・オ・
ブール・ドゥミ・セル・レザン (g) ———
発酵バター…………… 215
粉糖…………… 190
塩…………… 4
卵黄…………… 100
漬け込んだ
カリフォルニア・レーズン (刻み) 200
アーモンドプードル…………… 70
ベーキングパウダー…………… 18
コーンスターチ…………… 50
薄力粉…………… 230

工程

カリフォルニア・レーズン下処理 (g) —————
1. マール酒で、カリフォルニア・レーズンが柔らかくなるまで5分
程蒸す。
2. ラベンダーのハチミツを温める。
3. 2の中に白ワインとマール酒を入れて混ぜる。
4. 1の蒸したレーズンを漬け込み2～3日ねかす。

トッピング (g) → A —————
1. くるみはローストして刻んでおく。
2. 残りの材料とくるみを全て混ぜ合わせる。

パート・サブレ・ブルトン・オ・
ブール・ドゥミ・セル・レザン (g) —————
1. 粉糖、アーモンドプードル、ベーキングパウダー、コーンスターチ、
薄力粉をふるいにかけて、ボールに入れておく。
2. あらかじめ柔らかくしておいた発酵バターを加え、よく混ぜる。
3. 卵黄に塩を入れ、2と混ぜ合わせる。
4. 刻んだレーズンを入れて軽く混ぜ合わせる。
5. 冷蔵庫でよく休ませた後、生地を3mm厚に伸ばし、オーバル型
で抜く。
6. Aを5の上にのせて、170℃のオーブンで焼成する。



カリフォルニア・レーズン協会

BRILLIANT RAISINS



配合

クレーム・オ・ブール・レザン (g) ———

バター……………	100
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁…	30
粉糖……………	40
漬け込んだ カリフォルニア・レーズン (刻み) …	50

ムース・オ・ミエル・レザン (g) ———

下処理した汁……………	60
ラベンダーのハチミツ……………	70
卵黄……………	60
プレーンヨーグルト……………	50
レモン果汁……………	少々
ゼラチン……………	3
生クリーム (38%) ……………	260
フランボワーズ酒……………	10cc
漬け込んだ カリフォルニア・レーズン (刻み) …	200
ピスタチオ (刻み) ……………	8
フランボワーズ (刻み) ……………	60

ムース・カaramel・ショコラ (g) ———

グラニュー糖……………	35
カソナード……………	15
トリモリン……………	10
生クリーム (35%) ……………	50
卵黄……………	50
ゼラチン……………	2
クーベルチュール (66%) ……………	50
クーベルチュール……………	20
生クリーム (38%) ……………	250

工程

クレーム・オ・ブール・レザン (g) ———

1. ミキサーボールに柔らかくしたバターを入れ泡立てる。
2. 粉糖を加える。
3. レーズン濃縮果汁とレーズンを入れてさらに混ぜる。

ムース・オ・ミエル・レザン (g) ———

1. 下処理した汁とラベンダーのハチミツ、卵黄でパートポンプを作る。
2. 水でふやかして溶かしたゼラチンをパートポンプの中に入れてから、裏ごしする。
3. プレーンヨーグルト、レモン果汁とフランボワーズ酒を味見しながら入れて混ぜる。
4. 泡立てておいた生クリームを合わせる。
5. 刻んだレーズン、ピスタチオとフランボワーズを入れて軽く合わせる。
6. 型に入れて冷蔵庫で冷やし固める。

ムース・カaramel・ショコラ (g) ———

1. グラニュー糖、カソナードとトリモリンを銅鍋に入れ、カaramelを作る。
2. 温めておいた生クリーム (35%) をカaramelの中に入れてよく混ぜる。
3. 卵黄を混ぜてパートポンプを作る。
水でふやかして溶かしたゼラチンをパートポンプに入れてから、裏ごしする。
4. 溶かしておいた2種類のクーベルチュールとパートポンプを合わせる。
5. その中に泡立てた生クリーム (38%) を入れて軽く合わせる。

BRILLIANT RAISINS



配合

クリスタル・レザン (g) —————

グラニュー糖……………50
水……………25cc
乾燥処理したカリフォルニア・レーズン150

ピストレ・ショコラ・ラクテ (g) ———

クーベルチュール・ラクテ …… 200
カカオバター…………… 200

組み立てとデコレーション —————

漬け込んだカリフォルニア・レーズン適量
枝つきカリフォルニア・レーズン……適量
ブルーベリー…………… //
フランボワーズ…………… //
ドライフランボワーズ…………… //
グロゼイユ…………… //
セルフィーユ…………… //
パータフィーロ…………… //
パラチニット (アメ) …… //

工程

クリスタル・レザン (g) —————

1. レーズンを50℃のオーブンに入れ、ひと晩乾燥焼きする。
2. グラニュー糖と水を銅鍋に入れて120℃まで熱する。
3. 1のレーズンに2を入れ、よくかき混ぜて結晶させる。

ピストレ・ショコラ・ラクテ (g) —————

1. クーベルチュールとカカオバターを溶かして混ぜておく。

組み立てとデコレーション —————

1. パート・サブレ・ブルトン・オ・ブール・ドゥミ・セル・レザンを18cmのオーバル型セルクルの一番下に敷く。
2. その生地の上にクレーム・オ・ブール・レザンを薄く塗る。
3. ムース・キャラメル・ショコラを少し流し、その上に固めておいたムース・オ・ミエル・レザンを中央になるようにおく。
4. 残りのムース・キャラメル・ショコラを上から流し、表面を綺麗にスパテラでならし冷凍庫で固める。
5. 固まったら、デムレして再び冷凍して表面を固め、準備しておいたピストレ・ショコラをかける。
6. 全体が綺麗にピストレ出来たら、側面・下側にクリスタル・レザンをつける。
7. レーズンをパータフィーロで巻いて焼く。
8. 7、アメ細工、フランボワーズ、枝つきレーズン、ブルーベリー、グロゼイユ、セルフィーユを飾り、仕上げる。