



2016年
カリフォルニア・レーズンを使った
チョコレート製品アイデアセミナー



Café aux Raisins カフェ・オ・レザン

ル ショコラ ドゥ アッシュ シェフ ショコラティエ 兼
フォルテシモ アッシュ 常務取締役

若林 繁 氏

材料

[5cm×17cm×高さ4cm、パウンド型5本分]

パータ・ケーキ

バター	160g
グラニュー糖	70g
トレハロース	50g
全卵	160g
トレモリンペースト	39g
薄力粉	115g
アーモンドパウダー	50g
ベーキングパウダー	3.4g

パータ・カフェ

パータ・ケーキ	527g
湯	6g
インスタントコーヒー	7.5g
5倍濃縮コーヒーエキス(加糖)	4.3g
キリマンジャロコーヒーパウダー(微粉末)	6.5g
クルミ(ロースト)	48g

パータ・レーズン

パータ・ケーキ	110g
強力粉	3.6g
レザン・オ・ラム	13g
ダークチョコレート70.4%	13g

ダックワーズ・カフェ

卵白	100g
グラニュー糖	63g
アーモンドパウダー	90g
粉糖	32g
薄力粉	12g
キリマンジャロコーヒーパウダー(微粉末)	3.7g
粉糖	適量

シロ・オ・カフェ

エスプレッソ	30g
グラニュー糖	15g
インスタントコーヒー	1.3g
エスプレッソリキユール	15g

レザン・オ・ラム

カリフォルニア・レーズン	1000g
シロップ(30°ボーム)	180g
ラム酒44°	600g

工程

パータ・ケーキ

1. ポマード状のバターにグラニュー糖、トレハロースを混ぜ合わせ、しっかりと立てる
2. 全卵、トレモリンペーストを加え、混ぜ合わせる
3. 薄力粉、アーモンドパウダー、ベーキングパウダーを加え混ぜ合わせる

パータ・カフェ

1. インスタントコーヒーを湯で溶きのばし、冷ましておく
2. パータ・ケーキに1.5倍濃縮コーヒーエキス(加糖)、コーヒーパウダー、粗く刻んだクルミを混ぜ合わせる

パータ・レーズン

1. パータ・ケーキに強力粉を混ぜ合わせ、しっかりと混ぜる
2. 汁気をきって粗く刻んだレザン・オ・ラムと、粗く刻んだチョコレートを混ぜ合わせる

ダックワーズ・カフェ

1. 卵白にグラニュー糖を加え、しっかりとメレンゲを立てる
2. 合わせてふるった粉糖、薄力粉、アーモンドパウダー、コーヒーパウダーを加えて混ぜ合わせる

シロ・オ・カフェ

1. 材料を全て混ぜ合わせる

モンタージュ

1. パータ・ケーキを作り、それぞれ分けて、パータ・カフェ、パータ・レーズンを作る
2. 層にして型に入れ、パータ・レーズンの上に刻んだレザン・オ・ラム(1本約35g)をのせる
3. 上面にダックワーズ・カフェを絞る
4. 粉糖を2回かけ、160℃のオーブンで約30分焼成する
5. 焼き上がりすぐに型から外し、側面にシロ・オ・カフェをうつ

レザン・オ・ラム

1. レーズンをふっくらとするまで約10分蒸らす
2. 密閉容器にうつし、シロップとラムを入れる
3. 80℃くらいまで温め、密着ラップをして粗熱をとる
4. 冷暗所で約3日漬け込む

組み立て

