



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



Ligne リーニュ

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

[8.5cm×4.5cm×高さ3.8cm のクネル型、25個分]

パータ・パンドジェーヌ

[天板(60cm×40cm)1枚分]

ローマジパン	560g
トレモリン	70g
グラニュー糖	96g
卵黄	280g
全卵	186g
強力粉	47g
コーンスターチ	47g
バター	126g

クレーム・キャラメル

[3cm×5cm×高さ2cm、楕円型 25個分]

グラニュー糖	82g
生クリーム 35%	164g
卵黄	40g
ゼラチン	3.2g
生クリーム35%	100g
レザン・オ・ヴァン・ミュスカ	125g

レザン・オ・ヴァン・ミュスカ

カリフォルニア・レーズン	1100g
マスカットワイン	700g

ムース・アールグレイ

[8.5cm×4.5cm×高さ3.8cm、25個分]

紅茶葉(アールグレイ)	9g
水	42g
牛乳	180g
卵黄	45g
グラニュー糖	36g
トレハロース	12g
ゼラチン	3.9g
生クリーム 35%	258g
アールグレイパウダー(微粉末)	3g

グラサージュ・オ・キャラメル・テ

グラニュー糖	54g
水飴	87g
牛乳	58g
生クリーム35%	190g
トレハロース	61g
バター	18g
ゼラチン	5.4g
濃縮紅茶エキス	19.5g
ホワイトチョコレート28.0%	20g

工程

パータ・パンドジェーヌ

1. ローマジパンにトレモリン、グラニュー糖を加え、すり混ぜる
2. 卵黄、全卵を少しずつ加えて混ぜ合わせる
3. 湯煎で人肌程度に温め、泡立てる
4. ふるった強力粉、コーンスターチを加え混ぜ合わせる
5. 溶かしバターを加える
6. 天板にのし、180°Cで約15分焼成する

クレーム・キャラメル

1. ラニュー糖(50g)をキャラメル色にし、沸かした生クリームで止める
2. 卵黄とグラニュー糖(32g)を混ぜ合わせ、(1)と合わせてアングレーズ状に炊く
3. もどしておいたゼラチンを加え、パッセする
4. 温度を落とし、7分立ての生クリームと合わせる
5. 型に流し、冷凍する
6. 固まったら、刻んで汁気をきったレザン・オ・ヴァン・ミュスカを敷きつめ、冷凍しておく

ムース・アールグレイ

1. 水を沸かし、紅茶葉を入れてふたをして5分蒸らす
2. 牛乳を加えて再度沸かし、しっかりと濾して195g 計量する
3. 卵黄とグラニュー糖、トレハロースをしっかりと混ぜ合わせ、(2)と合わせてアングレーズ状に炊く
4. もどしておいたゼラチンを加え、パッセし、アールグレイパウダーを混ぜ合わせる
5. 温度を落とし、7分立ての生クリームを合わせる

グラサージュ・オ・キャラメル・テ

1. グラニュー糖と水飴を鍋に入れ、キャラメルにする
2. 温めた牛乳、生クリームで止める
3. トレハロース、ゼラチン、バター、濃縮紅茶エキス、ホワイトチョコレートを加え、
4. ハンドブレンダーで整える

モンタージュ

1. 型の半分までムース・アールグレイを絞り入れ、センターを入れ残りのムースを入れる
2. 生地をのせ、冷凍する
3. グラサージュをかけ、解凍する
4. レーズンと金箔を飾る

レザン・オ・ヴァン・ミュスカ

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、マスカットワインをいれる
3. 80°C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

