

## 2001年 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

### カリフォルニア・レーズン大賞



#### 葡萄芝麻布甸 相 葡萄口福樹圓

#### レーズン入り白ごまのババロア クコの実ソース レーズン餡入り白玉だんご ココナッツ風味

八戸プラザホテル 富田 倉松氏

#### 材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン入り 白ごまのババロア クコの実ソース	—
カリフォルニア・レーズン	100g
A	
ラム酒	180cc
水	180cc
グラニュー糖	100g
レモン汁	10cc
白ごま	200g
シルバーゼラチン	12g
牛乳	750cc
グラニュー糖	100g
サワークリーム	70g
生クリーム	150cc
クコの実	100g
ハチミツ	100cc
桂花陳酒	50cc
ペパーミント	少々

#### 作り方

##### カリフォルニア・レーズン入り

##### 白ごまのババロア クコの実ソース

1. Aの分量でシロップを作りカリフォルニア・レーズンを漬け込む。
2. 白ごまは炒って香りを出す。
3. 牛乳、グラニュー糖、戻したゼラチンを火にかける。
4. 3に炒ったごまを入れて20~30分おき、サワークリームを入れる。
5. 4を裏ごしして氷で冷やし、7~8分立てした生クリーム、1のカリフォルニア・レーズンを合わせて容器に移し、冷蔵庫で冷やし固める。(仕上げ用にレーズンを少し残しておく)
6. クコの実はミキサーにかけて裏ごしをする。ハチミツ、桂花陳酒と合わせて軽く湯せんをし、クコソースを作る。
7. 出来上がったババロアの上にシロップ漬けしたカリフォルニア・レーズンをおきクコソースをかけ、ペパーミントをおく。



カリフォルニア・レーズン協会



葡萄芝麻布甸 相 葡萄口福樹圓  
レーズン入り白ごまのババロア クコの実ソース  
レーズン餡入り白玉だんご ココナッツ風味

**材料 (4人分)**

カリフォルニア・レーズン餡入り  
白玉だんご ココナッツ風味 —————

カリフォルニア・レーズン	150g
A	
ラム酒	200cc
グラニュー糖	100g
水あめ	20g
白玉粉	150g
砂糖	50g
うき粉（熱湯で練ったもの）	25g
ラード	17g
ココナッツパウダー	少々
カリフォルニア白ワイン	適量
水	適量

**作り方**

カリフォルニア・レーズン餡入り  
白玉だんご ココナッツ風味 —————

1. Aでカリフォルニア・レーズンを弱火で煮詰めていく（焦げやすいため火加減に注意）。鍋の周りがあめ状になったらバット類に移し、レーズン餡を作る。
2. 白玉粉は白ワインと水で、うき粉は熱湯で練る。砂糖、ラードを混ぜ合わせて生地を作る。
3. 1のレーズン餡（12g）を丸めて2の生地（20g）で包み、約8分程度蒸してココナッツをまぶす。

