

## 2001年 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

### アイデア賞



### Gâteau de Riz aux Raisin sec et Pomme ライスプリンカリifornia・レーズンとりんご添え 東京第一ホテル錦 矢野 修己氏

#### 材料 (4人分)

##### ライスプリン

米	65g
牛乳	330cc
バター	6.5g
卵黄	1.3コ分
グラニュー糖	8.5g×2
バニラビーンズ	1/2本
カリifornia・レーズン	17g
三温糖	適量

##### りんごのシロップ煮

りんご	1.5コ
水	1L
グラニュー糖	150g
カリifornia・レーズン	50g

##### キャラメルソース

グラニュー糖	100g
りんごを煮たシロップ	適量

#### 作り方

##### ライスプリン

- 米は洗って水気をきっておく。
- 鍋に牛乳とさいたバニラビーンズを入れて沸かし、1の米とカリifornia・レーズンを入れ、20分程煮る。仕上げに砂糖8.5gを入れ、バターモンテする。
- ボールに卵黄とグラニュー糖8.5gを入れ、すりませておく。2の米を入れ、ゴムべらでさっくりませあわせる。
- 3をセルクル型につめて、冷蔵庫で冷ます。
- 型から抜き三温糖をふり、バーナーで焼き色をつける。

##### りんごのシロップ煮

- りんごは皮をむき、1/4のカルチェに切る。分量の水とグラニュー糖を入れたシロップで煮る。
- りんごに火が通ったら、カリifornia・レーズンを入れ、冷ましておく。

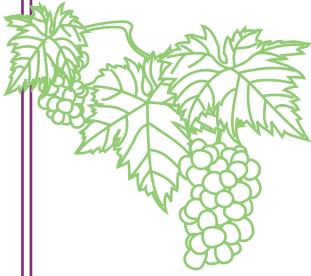
##### キャラメルソース

- グラニュー糖を鍋に入れ、火にかけキャラメルにする。
- 程良いきつね色になったら、りんごを煮たシロップを加え、濃度を調整する。



カリifornia・レーズン協会

## Gâteau de Riz aux Raisin sec et Pomme ライスプリンカリifornia・レーズンとりんご添え



### 材料 (4人分)

#### フィヤンティーヌ――

バター	20g
粉糖	40g
卵白	25g
牛乳	12cc
薄力粉	30g

#### 盛りつけ――

デラウェア	24粒
-------	-----

### 作り方

#### フィヤンティーヌ――

1. 全ての材料を混ぜ合わせ、テフロン板の上に三角形にぬり、レーズンピューレで絵を描いて、低温のオーブンで焼く。

#### 盛りつけ――

1. 皿にりんごのシロップ煮を薄く切って並べ、中央にライスプリンを置く。
2. カリフォルニア・レーズンのシロップ煮とデラウェアを飾り、キャラメルソースを流す。トップにフィヤンティーヌを挿す。



カリフォルニア・レーズン協会