

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  
ライスピリンカリフォルニア・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)

ライスピリン

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  
カリフォルニア・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  
カリフォルニア・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

ライスピリン

1. 米は洗って水気をきっておく。
2. 鍋に牛乳とさいたバニラビーンズを入れて沸かし、1の米とカリフォルニア・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。
3. ボールに卵黄とグラニュー糖8.5gを入れ、すりまぜておく。2の米を入れ、ゴムベラでさっくりまぜあわせる。
4. 3をセルクル型につめて、冷蔵庫で冷ます。
5. 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

1. 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。
2. りんごに火が通ったら、カリフォルニア・レーズンを入れ、冷ましておく。

キャラメルソース

1. グラニュー糖を鍋に入れ、火にかけキャラメルにする。
2. 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。



## Gâteau de Riz aux Raisin sec et Pomme ライスプリンカリフォルニア・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。