

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



カリフォルニア・レーズン入りクリームチーズのムース
ブドウに見立てたリンゴ添え

幕張プリンスホテル 志賀 高幸氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 150g
 クリームチーズ…………… 200g
 生クリーム…………… 250cc
 紅玉りんご…………… 2コ
 マスカット…………… 4粒
 レモン汁…………… 10cc
 白ワイン…………… 200cc
 牛乳…………… 120cc
 ミント…………… 4枚
 パローナエクアトリアル…………… 80g
 ピスターチ (ホール) …… 20g
 フランボワーズピューレ…………… 80cc
 卵黄…………… 3 1/2コ
 卵白…………… 1コ
 グラニュー糖…………… 150g
 粉糖…………… 適量
 バター…………… 80g
 強力粉…………… 150g
 ゼラチン…………… 6g
 エバミルク…………… 適量
 ミントリキュール…………… 適量
 牛乳…………… 120cc
 ラム酒…………… 100cc
 サラダ油…………… 適量
 塩…………… 適量
 シナモンスティック…………… 1/2本

作り方

- カリフォルニア・レーズンはラム酒につけておく。
 - りんご1個はムースにはりつけるので薄くスライスし、白ワイン175cc、グラニュー糖20g、シナモンスティックで煮ておく。もう1個のりんごは小さく丸く、40個くり抜いて、少量のミントリキュール、水、グラニュー糖20gで軽く煮て、薄い緑色に色づけする。
- 水でふやかしたゼラチンを湯せんで溶かしておく。(1)
 - 白ワイン25ccとグラニュー糖10gをひと煮たちさせ、卵黄1個と合わせホイッパーでよく混ぜておく。(2)
 - 卵白1コ、砂糖10gと水少量でつくったシロップでメレンゲを作り、クリームチーズ200gと合わせ、(1)(2)を入れ、最後に6~7分立の生クリーム200ccを合わせレモン汁10ccで味を整える。このムースに刻んだカリフォルニア・レーズン80gを加える。りんごはポンプ型にはりつけ、ムースを入れ冷やし固める。
- ソースをつくる。
 - ボールに卵黄2コ、グラニュー糖50gを入れ、白っぽくなるまでホイッパーで混ぜ、温めた牛乳120cc、先にレーズンを漬けたラム酒少量を加え、アングレーズソースとする。
 - フランボワーズピューレにグラニュー糖10gを加え、フランボワーズソースとする。



カリフォルニア・レーズン入りクリームチーズのムース ブドウに見立てたリンゴ添え

作り方

4. ポマード状にしたバター80gに卵黄1/2コ、強力粉80g、グラニュー糖30g、塩少々、1でラム酒に漬けておいたカリフォルニア・レーズンを加える。生クリーム50ccで濃度を調整し、サブレス地をつくり、直径約4cmの丸型に伸ばし180℃のオーブンで8~10分焼き上げる。
5. ・マスカットは皮と種を取り、強力粉70gを使って適量のグラニュー糖入りのベニエの生地をつくり、180℃のサラダ油で揚げておく。
・バローナエクアトリアルは細かく刻み、ボールに入れ、湯せんにしてとかし、エバミルクを少量加えてよく混ぜ合わせておく。
6. 皿の左側に丸く抜いたりんごでぶどうの形に盛りつける。その横にチョコレートでぶどうの葉の形をつくる。右側にサブレスを置き、その上にムースを盛りつけ、スライスしたピスターチを上飾る。中央にベニエを盛り、粉糖をかけミントを飾る。アングレースソースはぶどうの葉の形の中に注ぐ。