

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)

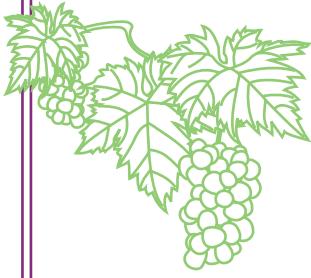
カリフォルニア・レーズン	150g
クリームチーズ	200g
生クリーム	250cc
紅玉りんご	2コ
マスカット	4粒
レモン汁	10cc
白ワイン	200cc
牛乳	120cc
ミント	4枚
バローナエクアトリアール	80g
ピスター (ホール)	20g
フランボワーズピューレ	80cc
卵黄	3 1/2コ
卵白	1コ
グラニュー糖	150g
粉糖	適量
バター	80g
強力粉	150g
ゼラチン	6g
エバミルク	適量
ミントリキュール	適量
牛乳	120cc
ラム酒	100cc
サラダ油	適量
塩	適量
シナモンスティック	1/2本

作り方

1. 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。
2. 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。りんごはボンブ型にはりつけ、ムースを入れ冷やし固める。
3. 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・レーズン協会



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、サブレ生地をつくり、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ールは細かく刻み、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を上に飾る。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中に注ぐ。



カリフォルニア・レーズン協会