

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



マスカルポーネのカリフォルニア・レーズン入り
レッド・グローブのせ
カリフォルニア・レーズン入り ヌガーグラッセ添え
ハウステンボス ジェイアール全日空ホテル 下口 正直氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン入り
ヌガーグラッセ

卵白…………… 70ml
グラニュー糖…………… 125g
生クリーム…………… 250ml
アーモンドアッシュ…………… 65g
カリフォルニア・レーズン
(ラム酒に1カ月つけたもの) …… 125g

マスカルポーネクリーム

マスカルポーネ…………… 125g
クリーム…………… 250ml
カリフォルニア・レーズン…………… 50g
上白糖…………… 30g
シナモンパウダー…………… 少々

シナモンショートブレッド

バター…………… 75g
グラニュー糖…………… 45g
アーモンドパウダー…………… 15g
卵…………… S玉1コ
薄力粉…………… 125g
シナモンパウダー…………… 小さじ1/2

作り方

カリフォルニア・レーズン入り
ヌガーグラッセ

1. 鍋にグラニュー糖を入れ、火にかけ、キャラメル状になりかけたらアーモンドアッシュを加える。少しこげめがつきだしたら、あらかじめ薄く油を塗ったマーブルの上に薄く流し、冷めたら粗めに小さく砕いておく。
2. 卵白にグラニュー糖を加え、熱を加えて、固く泡立てる。
3. 生クリームを8分立てる。
4. 2に3を加え混ぜ合わせ、ヌガーとカリフォルニア・レーズンを加え、器に入れ、冷凍庫で冷やし固める。

マスカルポーネクリーム

1. クリームと上白糖を泡立て、混ぜたら、マスカルポーネに少しずつ加え、なめらかなクリーム状にする。そこにカリフォルニア・レーズンをぬるま湯で戻してみじん切りにしたものとシナモンを加え、マスカルポーネクリームとする。

シナモンショートブレッド

1. バターとグラニュー糖を混ぜ合わせクリーム状にし、アーモンドパウダー、卵、薄力粉、シナモンを合わせてふるい入れる。なめらかになるまで混ぜ、冷蔵庫で休ませる。2~3mmに伸ばし、6cmくらいの丸形に抜き160℃のオーブンで15分焼く。



マスカルポーネのカリフォルニア・レーズン入り レッド・グローブのせ カリフォルニア・レーズン入り ヌガーグラッセ添え

材料 (4人分)

チュイル

卵白	3コ分
粉糖	100g
薄力粉	100g
バター	60g
バニラエッセンス	少々

レッドグローブ キャラメルがけ

グラニュー糖	80g
シナモンスティック	1本
レッド・グローブ	20コ
カリフォルニア・レーズン	20粒
レモン汁	1/2コ分

2種のデザートソース

●アングレーズソース

牛乳	100cc
卵黄	1コ分
グラニュー糖	20g
バニラビーンズ	1/5本

●カリフォルニア・レーズン入り赤ワインソース

赤ポルト酒	40ml
赤ワイン	100ml
カリフォルニア・レーズン	40g

盛りつけ

ミントの葉	4枚
-------	----

作り方

チュイル

1. 卵白に粉糖、薄力粉、溶かしたバター、バニラエッセンスを加え、よく混ぜ合わせる。厚紙で形をとり、薄く流し、180℃のオーブンで4～5分焼き、熱いうちに曲げておく。

レッドグローブ キャラメルがけ

1. レッド・グローブの皮を湯むきして取り、くり抜きで中の種を取り、水で戻しておいたカリフォルニア・レーズンをの中につめる。フライパンにグラニュー糖、シナモンスティックを入れ、キャラメル状になりかけたらレッド・グローブとレモン汁を入れ、軽くソテーして保温しておく。

2種のデザートソース

1. 鍋に牛乳を入れて火を入れ、別のボールに卵黄とグラニュー糖を白くなるまで混ぜ合わせ、火を入れた牛乳を加えて混ぜ合わせ、鍋に戻し、とろみがつくまで火を入れ、パッセして冷ます。

1. 鍋に材料を入れ、火にかけて1/3まで煮詰めてピューレにする。

盛りつけ

1. 皿の左にシナモンショートブレッドをおき、マスカルポーネクリームをしぼり、もう1枚のシナモンショートブレッドをのせ、その上にレッド・グローブのキャラメルをかけ、中央にミントの葉をかざる。
皿の右にチュイルをおき、その上にカリフォルニア・レーズン入りヌガーグラッセをスプーンで型をとって乗せる。アングレーズソースとカリフォルニア・レーズン入り赤ワインソースを流し、仕上げとする。