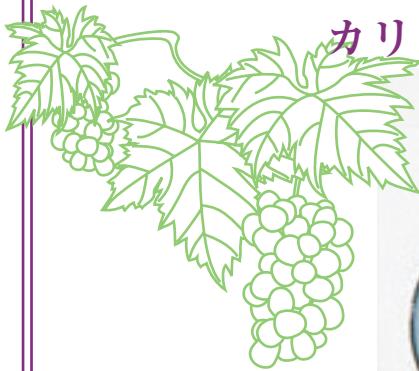


第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

カリフォルニア・レーズン審査員特別賞



California Raisin a la Arbre (Raisin Sables aux Fruits Rouges)

カリフォルニア・レーズンの樹
(レーズンサブレ 赤い実のフルーツ添え)

帝国ホテル大阪 久保田 和行氏

材料 (4人分)

サブレ

カリフォルニア・レーズンペースト	30g
薄力粉	100g
バター（無塩）	50g
粉糖	50g
卵黄	1コ
塩	1g

作り方

サブレ

- 冷たいバターに薄力粉を漉し網で振るい、麺棒でたたきなじませる。
- カードで切るように混ぜ合わせる。
- 両手で生地をこすり合わせるように混ぜさらさらの砂状にし、カリフォルニア・レーズンペースト、粉糖、卵黄、塩を加え指で混ぜ合わせる。
- カードで生地を切るように混ぜ合わせ、さらに生地を折り重ねるように混ぜる。
- 1.5mmの厚さに伸ばし、木の葉型にくり抜き、パラフィン紙に並べ170℃のオーブンで15分焼く。

パティシェール

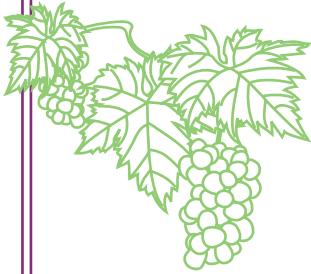
牛乳	125cc
グラニュー糖	30g
卵黄	1コ
薄力粉	7.5g
コーンスターチ	5g
バニラビーンズ	1/3本

パティシェール

- 牛乳にバニラビーンズ、グラニュー糖15gを加え火にかけ沸騰させる。
- ボールに卵黄、残りのグラニュー糖を加えビーターで白っぽくなるまで混ぜ合わせ、薄力粉とコーンスターチを加える。
- 1が沸騰したら2のボールに注ぎよく混ぜ合わせる。
- シノワで裏ごしし再び火にかけて、ビーターで混ぜ合わせながらとろみをつける。糊状の粘り気のある状態になれば完成。



カリフォルニア・レーズン協会



California Raisin a la Arbre (Raisin Sables aux Fruits Rouges) カリフォルニア・レーズンの樹 (レーズンサブレ 赤い実のフルーツ添え)

材料 (4人分)

シャンティ

生クリーム 50cc
グラニュー糖 5g

ソース

クーリーフランボワーズ 125cc
グラニュー糖 20g
レモン汁 20cc
カリフォルニア・レーズン 10g

盛りつけ

イチゴ 8ヶ
ブルーベリー 32コ
フランボワーズ 32コ
ミントの葉 8枝
バター（ソテー用・有塩） 適量
バナナ 1本
抹茶 10g
粉糖 20g
カリフォルニア・レーズン 15g

作り方

シャンティ

1. 生クリームにグラニュー糖を加えクリームシャンティを作り上記で作ったクレームパティシェールに混ぜ合わせる。（甘味と濃度を見ながら混ぜ合わせる。）

ソース

1. グラニュー糖をカラメリーゼにし色付きたらレモン汁を加えひと煮たちさせ1/2まで煮詰める。
2. 照りがでたらカリフォルニア・レーズン、クーリーフランボワーズを加え、沸騰したら火から外しシノワで裏ごしして冷水で冷ます。

盛りつけ

1. イチゴを1/6カットにし上記ソースで使ったカリフォルニア・レーズン、ブルーベリー、フランボワーズと一緒にし、裏ごして冷ましたソースを適量絡めメランジェする。バナナをメダイヨンにカットしファリネしてバターソテーし冷ます。
2. お皿に「つる」をイメージするように残りのソースを流し、カリフォルニア・レーズンで木の実を、ミントで葉をイメージさせるように盛り付ける。
3. 焼いたバナナを下に敷き、レーズンサブレを乗せ、クレームパティシェールとソースを絡めたフルーツを周りに飾る。
4. 3の作業を繰り返し3段重ねのミルフィーユ状に盛り付ける。
5. 最後に粉糖、抹茶を混ぜ合わせたパウダーをパソワールでレーズンサブレの上に振るいかけ提供する。

