

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・レーズン大賞



千層葡萄酥餅

カリフォルニア・レーズン 餡入り折り込み揚げパイ

八戸プラザホテル 富田 倉松氏

材料 (4人分)

水皮

A

強力粉…………… 100g
グラニュー糖…………… 10g
ラード…………… 15g
水…………… 約50cc
塩…………… 少々

油皮

B

薄力粉…………… 60g
ラード…………… 30g

レーズン餡

カリフォルニア・レーズン

(ペースト状) …… 150g

C

ラム酒…………… 15cc
水飴…………… 10g
はちみつ…………… 80g
上白糖…………… 大さじ1

作り方

1. Aをよく混ぜてから、水を加えてよく練り合わせ水皮の生地とする。
2. Bを混ぜ合わせ油皮の生地とする。それぞれの生地を冷蔵庫で約30分ほどねかす。
3. 1と2の生地を6等分して丸める。1の生地で2を包み麺棒で15cm～17cmぐらいの長さ（楕円形）に伸ばし手前から巻く。同じ作業をくり返し包丁で斜めに2等分にする。
4. 切り口を下にして麺棒で直径7～8cmの円形に伸ばす。
5. 4の生地の切り口を上にしレーズン餡をおき、同じ切り口の生地をかさね、ふちを少しずつ折り込みながら縄目に閉じる。
6. 約160度ぐらいの油で浮き上がるまでゆっくり揚げる。浮き上がったら、やや高温にしパリッと揚げる。

レーズン餡

1. カリフォルニア・レーズンにCを入れて弱火でゆっくりかき混ぜながら煮詰めレーズン餡とする。（こげつきやすいため、火加減に注意）