



2018年 製菓・製パンに携わる技術者や開発者を対象としたセミナー  
 今だから知りたい カリフォルニア・レーズンの  
 前処理方法とその活用について



## タルトオレンジジュレザン

コンラッド東京 ペストリーシェフ  
 岡崎 正輝 氏

### 材料

#### パートシュクレ

[φ8cmのタルトリング:15g/個]

発酵バター	248g
粉糖	113g
強力粉	310g
コーンスターチ	50g
塩	2g
全卵	55g
アーモンドパウダー	50g

#### クレームダマンド

[75g/個]

発酵バター	400g
粉糖	400g
全卵	350g
アーモンドパウダー	400g
薄力粉	40g
オレンジレーズン(刻み)	450g

#### 仕上げ

アプリコットジャム	7g/個
粉糖	1g/個
カリフォルニア・レーズン	7粒/個

### 工程

#### パートシュクレ

1. 発酵バターを常温に戻し、粉糖、全卵を合わせる
2. 強力粉、コーンスターチ、アーモンドプードルをふるい、混ぜ合わせていく
3. 2時間休ませて2.5mmの厚さまで伸ばして生地を休ませる
4. 生地を抜き、φ8cmタルトリングに敷き込む

#### クレームダマンド

1. バターを常温に戻し、粉糖、全卵を合わせる
2. アーモンドパウダー、薄力粉をふるい、混ぜ合わせる
3. 最後に刻んだレーズンを混ぜ合わせる

#### 組立/焼成/仕上

1. タルトリングに敷きこんだパートシュクレの中にクレームダマンド75g絞る
2. 160℃のオーブンで40分焼成する
3. 粗熱が取れたら、仕上げにアプリコットジャム7gを塗る
4. 粉糖1gを振り、カリフォルニア・レーズン7粒を飾る

## オレンジレーズン



### 材料

カリフォルニア・レーズン	100g
国産オレンジジュース(果汁100%)	150g
ローズマリー	1/2本
オレンジの皮	1/4個

### 工程

1. オレンジジュースを温める
2. ローズマリーを枝ごと直火で燻る
3. カリフォルニア・レーズン、オレンジジュース、ローズマリー、オレンジの皮を袋に入れ真空する
4. 3日間漬け込む

※ 真空にしない場合は鍋に入れて沸騰しない程度に5分温める