



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



レーズンショコラ

コンラッド東京 パストリーシェフ
岡崎 正輝 氏

材料

[フレキシパン 7cm×5cmオーバル型]

ホワイトチョコレート	1,000g
アガベシロップ	130g
エバミルク	135g
生絞り胡麻油	95g
出汁レーズン	685g
ピーカンナッツ(ロースト刻み)	200g
ヘーゼルナッツ(ロースト刻み)	100g
チョコレート色素(オレンジ)	8g

工程

1. ホワイトチョコレートを溶かしオレンジの色素を入れる
2. 鍋にアガベシロップ、エバミルク、太白胡麻油をいれて温める
3. 溶かしたホワイトチョコレートに鍋の液体を入れ乳化させる
4. ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツをローストして刻む
5. 出汁レーズン、ナッツ類を入れて混ぜ合わせ、高さ3cmになるように容器へ流し入れる
6. 冷蔵で冷やし固める

出汁レーズン



材料

カリフォルニア・レーズン	100g
出汁	120g
出汁	・水：50g
	・真昆布：7g
	・本節：3g
	・かつおマグロ混合節：6g
	・フランス産天然海塩：2g

工程

1. 水に真昆布を入れ一日漬ける
2. 真昆布を入れたまま沸騰しない程度に2時間沸かす
3. アクを取り昆布を取り出し80℃ぐらいで本節を入れる
4. 浸って30秒ほどで本節を取り出し、かつおマグロ混合節を入れる
5. 2分浸して取り出し弱火で沸かしてアクを取り、塩を入れる
6. 出来上がりにカリフォルニア・レーズンを入れる
7. 冷蔵で3日間漬ける