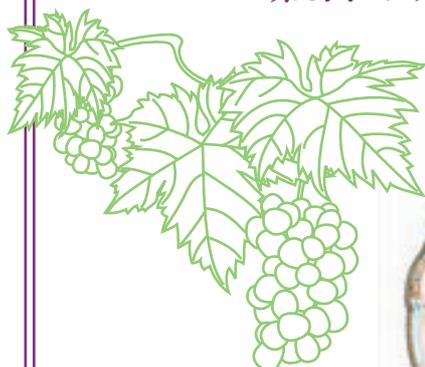


第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
アイデア賞



蜂巢葡萄奶角 相麻葡萄乾酥
～カリフォルニア・レーズンの甘い誘惑～
レーズン入り蜂の巣型菓子
レーズンと胡麻のクッキー生姜風味添え
萩原 好司

材料 (4人分)

① レーズン入り蜂の巣型菓子、
中国風カスタード風味

つくね芋…………… 450g

A

浮粉…………… 240g

片栗粉…………… 30g

湯…………… 360g

ラード…………… 195g

B

砂糖…………… 30g

アンキュアパウダー…………… 4.5g

五香粉…………… 1g

塩…………… 1g

C (中国風カスタード)

カスタードパウダー…………… 20g

砂糖…………… 240g

粉ミルク…………… 8g

寒梅粉…………… 24g

コーンスターチ…………… 20g

D

卵…………… 2個

コンデンスミルク…………… 300g

エバミルク…………… 160g

バター (無塩) …… 8g

カリフォルニア・レーズン…………… 500g

作り方

① レーズン入り蜂の巣型菓子、
中国風カスタード風味

1. つくね芋は蒸して裏漉ししておく。
2. Aの材料を合わせ、ラードを加え1に混ぜ合わせる。
3. 2にBを加えよく練ってから冷蔵庫で生地を冷やしておく。
4. CとDを別々に合わせてから一緒にバットに流し、セイロで30分蒸し上げる。蒸している間、5分おきに全体をかき混ぜる。蒸し上がったらバター、カリフォルニア・レーズンを加え餡を作る。
5. 4の餡を3の生地で包み、180℃の油で動かさない様に揚げる。その後オープン160℃の中に10分間入れ、油分を完全に抜いておく。



蜂巢葡萄奶角 相麻葡萄乾酥
～カリフォルニア・レーズンの甘い誘惑～
レーズン入り蜂の巣型菓子
レーズンと胡麻のクッキー生姜風味添え

材料 (4人分)

② レーズンと胡麻の クッキー生姜風味

卵白	300 g
生姜	20 g
バター (無塩)	100 g
グラニュー糖	500 g
小麦粉	70 g
白胡麻	500 g
カリフォルニア・レーズン	500 g

③ レーズン風味のクリスタルゼリー

赤ワイン	60 g
A	
レモン汁	20 g
レーズンもどし汁	300 g
グラニュー糖	120 g
板ゼラチン	18 g

盛りつけ

カリフォルニア・レーズン	適量
ミント	20本
蘭の花	4個

作り方

② レーズンと胡麻の クッキー生姜風味

材料を全て合わせ、バットに流し170℃のオーブンで7分間焼く。
柔らかいうちに庖丁で型抜きをし、そのまま粗熱を取っておく。

③ レーズン風味のクリスタルゼリー

赤ワインを火にかけてアルコール分をとばした後、Aを合わせ、グラニュー糖、板ゼラチンが溶けたら、氷水で粗熱を取り冷蔵庫で冷やし固める。その後角切りにカットをする。

盛りつけ

①、②、③を、写真の様に盛り付け、最後にカリフォルニア・レーズン、ミント、蘭の花をちらし仕上げる。