

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…………… 450 g

A

浮粉…………… 240 g

片栗粉…………… 30 g

湯…………… 360 g

ラード…………… 195 g

B

砂糖…………… 30 g

アンキュアパウダー…………… 4.5 g

五香粉…………… 1 g

塩…………… 1 g

C (中国風カスタード)

カスタードパウダー…………… 20 g

砂糖…………… 240 g

粉ミルク…………… 8 g

寒梅粉…………… 24 g

コーンスターチ…………… 20 g

D

卵…………… 2個

コンデンスミルク…………… 300 g

エバミルク…………… 160 g

バター (無塩) …… 8 g

カリフォルニア・レーズン…………… 500 g

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。その後オーブン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。