

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



カリフォルニア・レーズンをふんだんに使ったお菓子 カリフォルニアへの想い

都沢 岳司

材料 (4人分)

マロンクリーム

マロンペースト…………… 300g
マロンクリーム…………… 100g
バター（ポマード状）…………… 50g
ラム酒…………… 10cc

ビスキュイの生地

卵…………… 4ヶ
砂糖…………… 120g
小麦粉…………… 120g
粉砂糖…………… 適量

バナナ

バナナ…………… 2本
カリフォルニア・レーズン…………… 100g
バター（有塩）…………… 少々

作り方

マロンクリーム

マロンペーストをミキサーでほぐしたところへ、マロンクリームを入れる。さらに廻し合わせてからボールに取り、ポマード状のバターと合わせ、ラム酒を振り入れる。

ビスキュイの生地

小麦粉をふるっておき、卵4ヶを卵黄と卵白に分けておく。卵黄を軽くほぐし、砂糖2/3の量を入れて混ぜる。卵白を泡立てて角が立つ様になったら、残りの砂糖を2~3回に分けて入れ、固いメレンゲを作る。メレンゲを卵黄の方へ入れ、さっくり合わせる。合わさったところへ、ふるっておいた小麦粉を入れ、さっくり合わせる。ビスキュイ種を絞り袋に入れ、シートを敷いた鉄板の上にならず巻き状に丸く絞り出す。粉砂糖を振り、200℃のオーブンで10分焼く。

バナナ

バナナは輪切りにし、バターソテーする。カリフォルニア・レーズンは水150gでもどし飾る。



カリフォルニア・レーズンをふんだんに使ったお菓子 カリフォルニアへの想い

材料 (4人分)

ヴィジタンディーノ (小さい焼き菓子)

ローマジパン…………… 240g
卵…………… 100g
バター (無塩) …… 70g
バニラシュガー…………… 2g
カリフォルニア・レーズン…………… 8粒
水飴 (照り出し用) …… 5g
粉砂糖 (照り出し用) …… 10g

チュール (瓦型のクッキー)

砂糖…………… 400g
薄力粉…………… 120g
アーモンド (12割) …… 100g
グランカカオ (カカオの粉末) …… 100g
カリフォルニア・レーズン…………… 50g
水飴…………… 160g
水…………… 200cc
バター (溶かし) …… 200g

ブルーン

ブルーン…………… 4ヶ
赤ワイン…………… 200cc
砂糖…………… 50g
シナモンスティック…………… 4本

赤色のソース

クーリーフランボワーズ…………… 50cc
レモン汁…………… 5cc

作り方

ヴィジタンディーノ (小さい焼き菓子)

ローマジパン、全卵、溶かしたバター、バニラシュガーすべてを口ボクープで廻す。少々生地を休ませてから、型 (フレキシパン) に入れ、カリフォルニア・レーズンを詰め、180℃のオーブンで7分焼く。上がりに水飴に粉砂糖を合わせたものを塗る。

チュール (瓦型のクッキー)

砂糖、粉、アーモンド、グランカカオを混ぜたところへ、水飴と水を沸かしたものを入れ溶かす。そこへバターを加え、最後にカリフォルニア・レーズンを入れて、シートを敷いた鉄板に流し固める。

ブルーン

ブルーンを砂糖入り赤ワインで煮て、シナモンのスティックを飾る。

赤色のソース

クーリーフランボワーズにレモン汁を少量入れ味を調える。