

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 カルiforn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

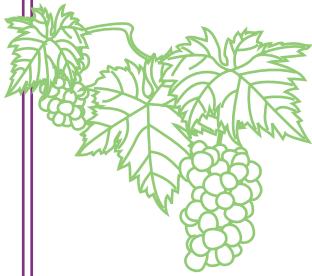
小麦粉をふるっておき、卵4ヶを卵黄と卵白に分けておく。卵黄を軽くほぐし、砂糖2/3の量を入れて混ぜる。卵白を泡立てて角が立つ様になったら、残りの砂糖を2~3回に分けて入れ、固いメレンゲを作る。メレンゲを卵黄の方へ入れ、さっくり合わせる。合わせたところへ、ふるっておいた小麦粉を入れ、さっくり合わせる。ビスキュイ種を絞り袋に入れ、シートを敷いた鉄板の上にうず巻き状に丸く絞り出す。粉砂糖を振り、200°Cのオーブンで10分焼く。

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・レーズン協会



カリフォルニア・レーズンをふんだんに使ったお菓子 カルiforniA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 (力カカオの粉末)	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。

