



Pain d'épices aux raisins rouge
パンデピス オ レザンルージュ

日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター
鈴木 重徳 氏

材料

アパレイユ オ パンデピス(%)

ライ麦全粒粉(アーレファイン)	50
ライ麦粉(メルダンケル)	33
小麦粉(テロワールピュール)	17
ベーキングパウダー(マイスターバイク)	6.5
シナモンパウダー	2
ナツメグパウダー	0.5
アニスパウダー	1
全卵	67
グラニュー糖	20
赤ワイン	23
カシスピューレ	7
フランボワーズピューレ	11
レーズン濃縮果汁	9
蜂蜜	100
バニラオイル	1
レモン果皮	1
オレンジ果皮	1
レザン ヴァンルージュ	70

レザン ヴァンルージュ(%)

赤ワイン	100
カシスピューレ	25
フランボワーズピューレ	25
グラニュー糖	25
カリフォルニア・レーズン	100
バニラビーンズ	1/12本

クレーム オ ブール ルージュ(%)

バター	100
ショートニング	67
赤ワイン	83
グラニュー糖	83
水あめ	13
レーズン濃縮果汁	7
カシスピューレ	20
フランボワーズピューレ	27

工程

アパレイユ オ パンデピス

1. ライ麦全粒粉、ライ麦粉、小麦粉、ベーキングパウダー、スパイス類を一緒にふるう。
2. 全卵、グラニュー糖を混ぜ、35℃に温め、(1)に加えて混ぜる。
3. 赤ワイン、カシスピューレ、フランボワーズピューレ、レーズン濃縮果汁、蜂蜜を40℃に温め、(2)に加えて混ぜる。
4. バニラオイル、レモン果皮、オレンジ果皮を合わせたものと、レザン ヴァンルージュを(3)に加える。
5. パウンド型(20×8×9cm)に分注し(450g)160℃のオーブンで40分焼成する。

レザン ヴァンルージュ

1. レーズンを水で洗っておく。
2. 全ての材料を手鍋に入れ、水分がなくなるまでゆっくり煮詰める。
3. 粗熱が取れたら密封し、冷蔵庫で3日間漬け込む。

クレーム オ ブール ルージュ

1. バター、ショートニングを合わせ、よく立てる。
2. 残りの材料を手鍋に入れ、108℃まで煮詰める。38℃まで冷ます。
3. (1)に(2)を少しずつ加え、よく立てる。

仕上げ

アントルメ

1. フランボワーズジャムを煮詰め、刷毛でぬる。
2. シナモンスティック、スターアニス、ドライオレンジ、ピンクペッパー、レザン ヴァンルージュを飾る。

カット

1. 1cm厚にスライスし、クレームオブールルージュ、レザンヴァンルージュ、粗挽きしたピンクペッパーをサンドする。
2. ミルクチョコレートにコーティングし、ピンクペッパーを飾る。