



Raisin Chocolate Crumb

レーズン チョコクラム

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

パート サブレ オ ショコラ(%)

バター	70
粉糖	42
ココア	7
卵黄	18
小麦粉(スーパーバイオレット)	100

レーズンオレンジ(%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジ果皮	5
オレンジリキュール	10

ガルニチュール(%)

ケーキクラム	100
ダークチョコレート(56%)	20
オレンジリキュール	6
レーズンオレンジ	48
カリフォルニア産くるみ(ロースト)	12
シロップ(水:グラニュー糖=2:1) ~40~	

工程

パート サブレ オ ショコラ

1. 柔らかくしたバターに粉糖、ココアを加え、混ぜる。
2. 卵黄を加え、混ぜる。
3. ふるった小麦粉を加え、混ぜる。冷蔵庫で休ませる。
4. 2.5mm厚に延ばし、Φ6cmの丸型に抜く。

レーズンオレンジ

1. レーズンにオレンジ果皮、オレンジリキュールを混ぜる。
2. 密封し、冷蔵庫で3日間漬け込む。

ガルニチュール

1. 溶かしたダークチョコレート、シロップ、オレンジリキュールを混ぜておく。
2. ケーキクラム、レーズンオレンジ、くるみを合わせ、(1)を混ぜる。
(シロップで硬さの調整をする。)

仕上げ

1. Φ6cmのセルクルにパート サブレ オ ショコラを入れ、ガルニチュールを30g入れ平らにする。
2. もう1枚のパート サブレ オ ショコラをのせ、グラニュー糖をふりかける。
3. 160℃のオーブンで30分焼成する。