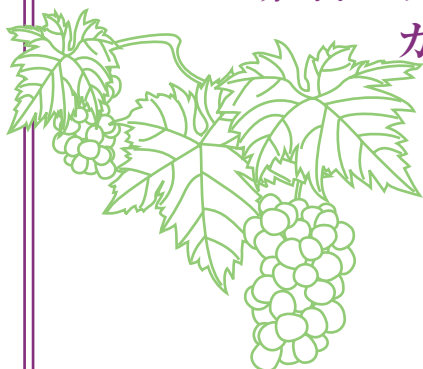


第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



カリフォルニア・レーズンを使った チョコレートレーズンボンボン

ロイヤルパークホテル 平塚 孝

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 150g
ブランデー…………… 100cc
ミントの葉…………… 一枝

シャンパンシャーベット

カリフォルニア白ワイン…………… 150cc
シャンパン…………… 150cc
グラニュー糖…………… 150g
アルカリ水…………… 250cc
レモン汁…………… 10cc

フランボワーズシャーベット

フランボワーズピューレ…………… 250cc
グラニュー糖…………… 150g
アルカリ水…………… 250cc
レモン汁…………… 10cc

ミントシャーベット

ミントリキュール…………… 150cc
グラニュー糖…………… 150g
アルカリ水…………… 250cc
レモン汁…………… 10cc

コーティング用黒チョコレート…… 50g
コーティング用白チョコレート…… 50g
コーティング用ピンクチョコレート 50g
(ピンクチョコレートは白チョコレートに
赤色の色素を5g入れたもの)

作り方

1. カリフォルニア・レーズンをブランデーで一晩マリネした後、水分をよく切ってから、細かくカットしておく。
2. 小鍋にグラニュー糖とアルカリ水を入れて火にかけ、グラニュー糖を煮溶かし、粗熱をとっておく。
3. 2とシャンパン、レモン汁、白ワインを合わせ、アイスクリームマシーンでシャーベットを作る。
4. シャーベットを丸くくり抜き、ピックに刺す。
5. 2～4の作業をフランボワーズ、ミントも同様に行なう。
6. シャンパンシャーベットは黒チョコレート、ミントシャーベットは白チョコレート、フランボワーズシャーベットはピンクチョコレートでそれぞれコーティングして、1のレーズンを付けていく。
7. 皿にクラッシュアイス、周りにチョコレートレーズンボンボンをのせて、ミントを飾る。