

第10回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト  
アイデア賞



アフタヌーン レーズン

ホテル日航東京 鈴木 裕太

配合 (g)

レーズンの下処理

カリフォルニア・レーズン	500
紅茶 (アッサムリーフ)	20
水	150
コニャック	20

ケーキレザン生地

紅茶 (アッサムリーフ)	5
水	50
生クリーム	48
バター	48
全卵	144
グラニュー糖	144
薄力粉	60
ベーキングパウダー	1.2
アーモンドプードル	120
アールグレイパウダー	6
下処理レーズンのペースト	240

マカロン・テ生地

卵白	75
グラニュー糖	37.5
アーモンドプードル	75
粉糖	22
薄力粉	7.5
アールグレイパウダー	5

ヌガーノア

グラニュー糖	45
水飴	15
バター	35
ペクチン	0.5
クルミ	50

組み立て

バター	適量
薄力粉	適量
カリフォルニア・レーズン	3
アーモンドスライス	適量
粉糖	適量

## アフタヌーン レーズン



### 工程

#### レーズンの下処理

1. 沸騰させた水に紅茶葉を入れ、10分間アンフューゼした後に漉す
2. 抽出した紅茶エキスとともに、レーズンを圧力鍋で蒸し上げる
3. 粗熱を取り、コニャックに一晩漬け込む
4. 使用する前にフードプロセッサにかけ、ペースト状にする

#### ケーキレザン生地

1. 紅茶葉と水から抽出した紅茶エキス（24g）を生クリーム、バターとともに火に掛ける
2. 抽出した茶葉のうち、1/3量を刻む
3. 全卵とグラニュー糖をよく混ぜ合わせる
4. 粉類（薄力粉、ベーキングパウダー、アーモンドプードル、アールグレイパウダー）を篩い、3と合わせる
5. 1を沸騰させ、4と合わせる さらに刻んだ茶葉も混ぜる
6. 最後に下処理レーズンのペーストを混ぜ合わせる

#### マカロン・テ生地

1. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを立てる
2. アーモンドプードル、粉糖、薄力粉、アールグレイパウダーを篩い、1と合わせる

#### ヌガーノア

1. グラニュー糖、水飴、バター、ペクチンを煮詰める
2. 1が軽く色づいたら、粗く刻んだクルミを混ぜ合わせる
3. 170℃のオーブンでキツネ色になるまで焼成する

#### 組み立て

1. ケーキレザン生地（40g）を、予めバターを塗り、粉を振って置いた型に流す
2. マカロン・テ生地（8g）を、型の中心部分を残し手組状に絞る
3. マカロン・テ生地の乗っていない中心部分に、ヌガーノア（5g）、下処理したレーズンを乗せる
4. アーモンドスライスを散らし、粉糖を振る
5. 170℃のオーブンで25～30分間焼成する