

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



FASCINATION RAISIN

(株)ロイヤルホテル 桶田 剛将

配合 (g)

レーズンペーストの漬け込み処理

レーズンペースト	120
オリーブオイル	200
ローリエ	2枚

カリフォルニア・レーズンの 漬け込み処理

カリフォルニア・レーズン	350
シナモンスティック	1/3本
レモンスライス	1/2コ
ポルト酒 (赤)	900

レーズン・パンドジェヌ

卵白	63
卵	259
上白糖	133
薄力粉	183
アーモンドプードル	44
バター	35
生クリーム	35
レーズン濃縮果汁	80
漬け込みカリフォルニア・レーズン	340
シナモンパウダー	2
ナツメグパウダー	2

シュクレ・ノアゼット

薄力粉	150
粉糖	60
アゼットプードル	40
バター	80
卵	35
塩	2

レーズン・ガナッセ

クーベルチュール (スイート)	145
牛乳	75
生クリーム	25
バター	35
漬け込みレーズンペースト	120

ムースリーヌ・レーズン

牛乳	140
バニラビーンズ	1/2本
グラニュー糖	110
卵黄	120
バター	460
クリームチーズ	240
リコッタチーズ	80
イタリアンメレンゲ	160
グラニュー糖	120
水	30
卵白	60
レーズン濃縮果汁	60

ジュレ・パイナップル・パッション

パイナップルピューレ	225
パッションピューレ	50
グラニュー糖	50
ペクチン	13
水飴	32
ローリエ	1枚
キリッシュ酒	4



カリフォルニア・レーズン協会



FASCINATION RAISIN

配合 (g)

スプレー用チョコ

クーベルチュール (スイート).....	適量
クーベルチュール (ミルク).....	適量
カカオバター.....	適量
※ 1 : 1 : 1 で使用	

トッピング

クーベルチュール (スイート).....	適量
グロゼイユ.....	適量
カリフォルニア・レーズン.....	適量
金箔.....	適宜

工程

レーズンペーストの漬け込み処理

1. オリーブオイルとローリエを合わせ、1週間置く
2. レーズンペーストと1を合わせ、48時間漬け込む

カリフォルニア・レーズンの漬け込み処理

1. 圧力鍋にポルト酒 (450 g) とレーズンを入れ、レーズンがふくらするまで火を入れる
2. レーズンがふくらしたら、残りのポルト酒、レモンスライスとシナモンスティックと一緒に合わせて漬け込む
3. 12時間後、レモンスライスとシナモンスティックを取り出し、48時間漬け込む

レーズン・パンドジェンヌ

1. 卵白、卵、上白糖とレーズン濃縮果汁を合わせ、人肌まで熱を入れてミキサーで泡立てる
2. アーモンドプードル、薄力粉、シナモンパウダー、ナツメグパウダーと一緒に篩ったものを1と合わせる
3. 人肌まで温めて溶かしたバターと生クリームを合わせて、2と合わす
4. 天板にのばし、漬け込んだレーズンを表面に散らす
5. 200℃のオーブンで6分間焼成する

シュクレ・ノアゼット

1. ミキサーに全ての材料を入れ合わせ、生地を休ませる
2. 3.5mmにのばし、180℃オーブンで20分間焼成する

レーズン・ガナッセ

1. 牛乳と生クリームを合わせて沸騰させ、チョコレートと合わす
2. 人肌まで冷まし、バターと漬け込んだレーズンペーストと合わせる

ムースリーヌ・レーズン

1. 牛乳、卵黄、グラニュー糖、バニラビーンズでアングレーズを作る
2. バター、クリームチーズ、リコッタチーズを合わせてミキサーで立てる
3. イタリアンメレンゲを作る
4. 冷めた1と2を合わせる
5. 4に3のイタリアンメレンゲを合わせる
6. 出来上がったムースリーヌを半分にし、一方にレーズン濃縮果汁を合わせる
7. 残りはそのまま使う

ジュレ・パイナップル・パッション

1. パイナップルピューレ、パッションピューレ、水飴、ローリエと半分のグラニュー糖を鍋に入れて熱を入れる
2. 沸いたら、ペクチンを入れ、さらに沸かして火から下ろす
3. 粗熱が取れたら、ローリエを取り出し、キリッシュ酒を入れ合わす



FASCINATION RAISIN

工程

組み立て

1. シュクレ・ノアセットにレーズン・ガナッセをナッペする
2. その上に、レーズン・パンドジェンヌを乗せる
3. その上に、ムースリーヌ・レーズンを口金（7番）で絞る
4. その上に、ジュレ・パイナップル・パッションをナッペする
5. その上に、レーズン・パンドジェンヌを乗せ、レーズン・ガナッセをナッペする
6. その上に、ムースリーヌを口金（7番）で絞り、冷凍庫で固める
7. チョコレートをムースリーヌにピストレし、冷凍庫で再度固めてカットする
8. カットした上面にトッピングのチョコレートを乗せ、グロゼイユ、レーズン、金箔をデコレーションする