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

洋食部門賞

ラムレーズンのジュレと ケーク・ルージュ、レアチーズと共に

ホテルグランヴィア大阪　塩貝 龍太

材料（4人分）

A
- カリフォルニア・レーズン…… 50g
- フランボワーズ…… 5g
- 赤ワイン…… 100cc
- 八角…… 1/4コ
- グラニュー糖…… 20g

B
- バター(無塩)…… 35g
- 卵…… 50g
- 薄力粉…… 44g
- グラニュー糖…… 38g

C
- ストロベリーパウダー…… 2g
- フランボワーズパウダー…… 2g
- ベーキングパウダー…… 1.5g
- バター(無塩)…… 25g
- グラニュー糖…… 19g
- 卵…… 28g
- 薄力粉…… 6g

D
- クリームチーズ…… 90g
- 粉糖…… 45g
- 生クリーム…… 45cc
- 板ゼラチン…… 4g
- カリフォルニア・レーズンペースト‥少量

- ラム酒…… 100cc
- カリフォルニア・レーズン濃縮果汁‥100cc
- 板ゼラチン…… 8g
- ソーダー水…… 200cc
- ヨーグルト…… 120g
- イチゴ…… 4コ
- ドライいちじく…… 2コ
- ブルーベリー…… 16コ
- ドライピーチ…… 2コ

ラムレーズンのジュレと
ケーク・ルージュ、レアチーズと共に

作り方

1. Aの赤ワイン、八角、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させる。
2. 八角を取り除き、Aの残りの材料を加え、一晩マリネする。
3. Bの薄力粉、グラニュー糖、卵をミキサーボウルに入れ、低速で回す。
4. Bのバターを溶かし、3に加える。
5. 2と4を合わせ、一晩ねかせる。
6. Cのバター、グラニュー糖をミキサーで回し、卵を加え、残りのCの材料も加えて、しっかりミキシェする。
7. 5の中に6を加え、ヘラで混ぜる。
8. パウンド型に流し入れ、上火180℃、下火150℃のオーブンで50分間焼く。
9. 一晩ねかせ、セルクルで型に抜き、Dで作ったレアチーズ（クリームチーズと粉糖を混ぜ、パッセし、泡立てた生クリームを加え、溶かしたゼラチンを加える）を流し、冷やし固める。
10. カリフォルニア･レーズンペーストを上にナッペする。

ラムレーズンのジュレ

1. レーズン果汁、ラム酒を湯せんにかけ、水でもどしたゼラチンを入れ、溶かす。氷を当てながら冷やし、熱がとれたらソーダー水を入れ、グラスに流し入れ、冷やす。
2. 1にヨーグルトを流し、上にそれぞれカットしたフルーツをバランス良く盛り込む。