

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
和食部門賞



カリフォルニア・レーズンと豆腐のババロア・ティラミス風
カリフォルニア・レーズンのいろいろ粽 (三色) サバイオンソース添え
明治記念館「花がすみ」 辻 禎之

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズンと豆腐の
ババロア・ティラミス風

カリフォルニア・レーズン	250g
豆腐	200g
生クリーム	100cc
板ゼラチン	1/2枚
牛乳	100cc
グラニュー糖	20g
高野豆腐	1/2コ
ココアパウダー	少々
コーヒー (インスタント)	少々
ハチミツ	少々

カリフォルニア・レーズンのいろいろ粽—

A	
カリフォルニア・レーズン	75g
上新粉	75g
水	50cc
豆乳	50cc
B	
菜花+豆乳	50cc
三温糖	40g
黒砂糖	20g

サバイオンソース

A	
卵黄	2コ
白ワイン	100cc
上白糖	30g
レモン果汁	1/2コ分

作り方

カリフォルニア・レーズンと
豆腐のババロア・ティラミス風

1. 熱湯でカリフォルニア・レーズンをもどして水気をとる。
板ゼラチンとグラニュー糖を温めた牛乳で溶かし、常温にして
2. おく。
3. 豆腐とカリフォルニア・レーズンをミキサーにかけた後に、7分立ての生クリーム (50cc) と合わせる。
4. 2と3を混ぜ合わせ、器に流して固める。
5. 高野豆腐は熱湯でもどし、水気をとって荒くみじんにし、コーヒー、ハチミツにて調味し冷やしておく。
6. 4の上に、残りの生クリームを7分立てにしたものをのせる。
その上に5の高野豆腐を散らし供す。

カリフォルニア・レーズンのいろいろ粽

1. Aの材料を3つの鍋にそれぞれ分けて入れる。
3つの鍋の1つに水と黒砂糖20g、1つに豆乳と三温糖20g、
2. 1つにBと三温糖20gを入れ、それぞれ火にかけて程良い固さに練る。まとまったら笹と井草で粽にし、火が通るまで蒸す。

サバイオンソース

1. Aの材料をボールで混ぜ、湯せんにて7分くらい、火が通るまで練る。
2. レモン果汁を加えて仕上げる。