

2004年 洋菓子新製品開発コンテスト入賞者によるテクニカルセミナー



ポレム

クィーン洋菓子店 大濱 幸雄

配合 (g)

レーズン漬け込み

カリフォルニア・レーズン	1000
ラム酒	400cc
オレンジ表皮・果汁	2コ分
プレーンヨーグルト	500
レモン汁	1コ分
シナモン	12
シロップ	620
水	2000cc
グラニュー糖	800
レモンスライス	1枚
(作り方) 沸騰したら火を止める	

りんご煮

りんご	4コ分
水	460cc
グラニュー糖	180
レモン汁	1/2コ分
りんごの表皮	4コ分

パート・シュクレ・カネル

薄力粉	3000
グラニュー糖	1000
発酵バター	2000
バニラ	少量
シナモンパウダー	24
全卵	12コ

アパレイユ

全卵	12コ
レモン	2コ
りんご煮汁	300cc
粉糖	420
黒糖	90
アーモンドプードル	610



工程

レーズン漬け込み

1. レーズンをラム酒で7～8分蒸す。
2. オレンジ表皮・果汁、プレーンヨーグルト、レモン汁をよく混ぜ合わせておく。
3. シロップとシナモンを合わせる。
4. 1～3と蒸し終えたラム酒をよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で24時間漬けておく。

りんご煮

1. りんごの皮をむき、皮と実と別々にする。
2. 皮と水、グラニュー糖で5分位煮る。
3. 出来たシロップ（煮汁）にレモン汁を入れ、裏漉しする。
4. シロップを再度沸かし、キューブ状にカットしたりんごを入れサックリ感が残るように煮る。
5. りんごを網ですくい、冷蔵庫で冷やす。

パート・シュクレ・カネル

1. グラニュー糖、発酵バター、バニラをミキサー（ビーター）で立てる。
2. 全卵を少しずつ入れ、混ぜる。
3. 最後に、薄力粉、シナモンを入れて手で混ぜる。

アパレイユ

1. 材料を上から順に混ぜていく。

仕上げ・焼成

1. パート・シュクレ・カネルを2～2.5mmに伸ばし、セルクル型に抜く。
2. セルクルにパート・シュクレ・カネルを敷く。
3. りんご煮と漬け込んだレーズンをセルクルの半分、もしくは好みの量を入れる。
4. アパレイユを流し、180℃のオーブンで30分焼成し、仕上げに粉糖をふる。