

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



バゲット・レザン・セザーム - Baguette raisins Sésame -

(株) 京王プラザホテル 穂山 敏信

配合 (g)

発酵バター	200
粉糖	140
トレハロース	30
黒ゴマペースト	30
全卵	200
薄力粉	230
アーモンドプードル	45
ゴマ (黒・白)	20
ジュース	15
カリフォルニア・レーズン	200
レーズン濃縮果汁	8
ラム酒	50
春巻きの皮	35枚
シロップ	適量
ゴマ (黒・白)	適量

工程

ジュースの下準備

ボウルにレーズン、レーズン濃縮果汁とラム酒を入れて完全にラップで包み、蒸す。

1. クリーム・ダマンド製法で、順に加えて混ぜ合わす。
2. 最後に、ジュースを加える。
3. 春巻きの皮を広げて、クリーム・ダマンド・セザーム(2)を絞り出し、ジュースで使ったレーズンを並べる。
4. その上に再度、クリーム・ダマンド・セザーム(2)を絞り出す。
5. もう一度、レーズンを並べる。
6. 春巻きの皮にドレをして、包み込む。
7. 170℃の油で、約5分間で揚げる。
8. 揚げたら、表面にシロップを薄く塗り、白と黒のゴマを振りかける。