

第13回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン協会駐日代表賞



プレッシュ・ドウ・レザン

松原 裕吉氏

(パティスリーマディ)

配合 (g)

生地

薄力粉	1000
バター	750
カソナード	700
全卵	15コ
カリフォルニア・レーズン	800
(グランマニエ漬)	
オレンジピール	500
キャラメル	60
ベーキングパウダー	10
紅茶 (アールグレイ)	50g
牛乳	5000cc

仕上げ

ホンダン	適量
カリフォルニア・レーズン	7~9粒
オレンジピール	適量

工程

1. 沸騰した牛乳に紅茶を入れ煮出し、冷ましておく。
2. バターとカソナードを合わせ、白色になるまで立てる。
3. 2にキャラメルを加える。
4. 卵を溶きほぐし、何回かに分けて、3に加える。
5. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて一緒にふるい、4に加え、滑らかな状態になるまで混ぜる。
6. 1を加え混ぜ合わせる。
7. グランマニエ漬レーズンとオレンジピールを5に加え混ぜ合わせる。
8. 型に7を入れる。
9. 180℃のオーブンで50分焼成。
10. 粗熱が取れたら、ホンダンをかけ、レーズンとオレンジピールを飾る。