

第5回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
カリフォルニア・レーズン大賞



カリフォルニア・レーズンのバリエーション (食感と香りの違いをお楽しみください)

- 1 イボワールオレンジジュレザンと赤砂糖のクルスティアン 2 マカロンレザン 黒胡椒風味
3 トロピックレザンにベルベヌ風味のグミを添えて 4 メープルグラスレザン ラム酒の香り

畠中 雅明氏

(株) ホテルグランヴィア大阪

1. イボワールオレンジジュレザンと赤砂糖のクルスティアン

材料 (4人分)

イボワールオレンジジュレザン	
卵黄	20g
グラニュー糖	10g
生クリーム (38%)	30g
オレンジジュース	10g
イボワール	95g
板ゼラチン	2g
生クリーム (38% : フェテ)	200g
オレンジの皮 (ゼスト)	5g
ブランデー	3g
ローズウォーター	15g
カリフォルニア・レーズン	100g
オレンジジュース	100g

クルスティアンオレンジ	
レーズン濃縮果汁	10g
発酵バター	50g
カソナード	100g
ジュードゥ・オレンジ	40g
強力粉	50g

仕上げ

イボワールオレンジジュレザン	
クルスティアンオレンジ	
オレンジピール	少々
金箔	少々

作り方

- イボワールオレンジジュレザン**
1. レーズンとオレンジジュースをボウルに入れてラップをして湯煎にかける。
 2. オレンジジュースが無くなり柔らかくなったら、湯煎から外し、冷やしておく。
 3. ボウルにオレンジのゼスト、グラニュー糖を入れ、スプーンの背で磨り潰すように混ぜ合わせ香りを出してやる。
 4. 香りが出たら、卵黄を加えてブランシールする。
 5. 鍋に生クリームとオレンジジュースを入れ沸かし、4と混ぜ合わせ、82℃まで熱を入れ、アングリーズソースとする。
 6. 氷水で戻して、水分をしっかりと切ったゼラチンを5に加えてよく混ぜ合わせ、シノワでパッセする。
 7. 刻んでおいたイボワールと混ぜ合わせ、45℃まで温度を下げてクレームフェテと混ぜ合わせる。
 8. ローズウォーター、ブランデー、レーズンを加えてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で冷やし固める。

クルスティアンオレンジ

1. 40℃に溶かしたバターに材料を順に加えてよく混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩寝かす。
2. 天板にシルパットを敷いて8cm×10cmに切り抜いた厚紙に生地を擦り込み、200℃のオーブンで10分間焼成。
3. 焼き色が付いたら、セルクルに巻き付けて成型する。

仕上げ

クルスティアンオレンジにイボワールオレンジジュレザンを絞り込み、オレンジピールのコンカッセと金箔を飾る。

カリフォルニア・レーズンのバリエーション (食感と香りの違いをお楽しみください)

- 1 イボワールオレンジレザンと赤砂糖のクルスティアン
- 2 マカロンレザン 黒胡椒風味
- 3 トロピックレザンにベルベージュ風味のグミを添えて
- 4 メープルグラスレザン ラム酒の香り



2. マカロンレザン 黒胡椒風味

材料 (4人分)

マカロンレザン

レーズン濃縮果汁	30g
シュークルグラス	110g
アーモンドブードル	70g
卵白	65g
グラニュー糖	20g
黒胡椒	少々

クリームレザン

レーズンペースト	10g
発酵バター	50g

仕上げ

マカロンレザン	
クリームレザン	
カリフォルニア・レーズン	適量

作り方

マカロンレザン

1. シュークルグラスとアーモンドブードルは合わせて篩っておく。
2. 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作りレーズン濃縮果汁を加える。
3. メレンゲに1を加え、マカロナージュする。
4. 7番の口金で、シルパットの上に絞り出し、表面が乾くまでおいておく。
5. 上部に粗く砕いた黒胡椒を散らし、150℃のオーブンで10分間、130℃で5分間焼成する。

クリームレザン

1. ポマード状にしたバターをフエでホイップし、レーズンペーストを加え混ぜ合わせる。

仕上げ

1. マカロンレザンにクリームレザンを絞り出しサンドする。
2. 周りにレーズンをトッピングする。

3. トロピックレザンにベルベージュ風味のグミを添えて

材料 (4人分)

ベルベージュグミ

アルカリ水	150g
グラニュー糖	18g
パールアガー	8g
ベルベージュ	6g

トロピックレザン

カリフォルニア・レーズン	50g
アルカリ水	20g
パッションピューレ	20g
パイナップル	40g

仕上げ

ベルベージュグミ	
トロピックレザン	
ショコラコポー	4本
ベルベージュの葉	少々
フランボワーズジュレ	適量

作り方

ベルベージュグミ

1. 鍋にアルカリ水を入れ火にかけて、沸騰したらベルベージュを加えて蓋をして、3分間アンヒューションする。
2. グラニュー糖とパールアガーを合わせたものを、1に加えてよく混ぜ合わせ、シノワにペーパータオルを敷いてパッセする。
3. 厚さが、1cmになるように型に流して冷蔵庫で冷やし固める。

トロピックレザン

1. ボウルにレーズン、アルカリ水、パッションピューレを入れ、ラップをして湯煎で蒸す。
2. レーズンがふっくらとふくれて水分が無くなってきたら、1cm角にカットしたパイナップルを加えて軽く合わせる。
3. パイレッシュに移し、冷蔵庫で冷やす。

仕上げ

1. ベルベージュグミを、4cm角の正方形にカットする。
2. グミの上にトロピックレザンをきれいに並べ、もう一枚のグミでサンドする。
3. ベルベージュの葉とショコラコポーを飾り付け、4つ角にフランボワーズジュレを絞り出す。

カリフォルニア・レーズンのバリエーション (食感と香りの違いをお楽しみください)

- 1 イボワールオレンジレザンと赤砂糖のクルスティアン
- 2 マカロンレザン 黒胡椒風味
- 3 トロピックレザンにベルベース風味のグミを添えて
- 4 メープルグラスレザン ラム酒の香り



4. メープルグラスレザン ラム酒の香り

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン	150g
ラム酒	50g
牛乳	130g
生クリーム (38%)	130g
卵黄	20g
スキムミルク	33g
メープルシュガー	10g
メープルシロップ (ダーク)	40g

作り方

1. レーズンとラム酒を真空パックに入れて真空状態にし、一晩置いておく。
2. ボウルに卵黄、スキムミルク、メープルシュガーを入れ、ブランシールする。
3. 鍋に牛乳と生クリームを加え沸騰したら、2と混ぜ合わせる。
4. 鍋に戻し、82℃まで加熱し、アングレーズソースとする。シノワでパッセし、氷水にあてて冷やす。
5. 4にメープルシロップを加えよく混ぜ合わせ、アイスクリームマシーンにかける。
6. アイスクリームが仕上がったら、1のレーズンを加えて混ぜ合わせ、クネルする。

1～4の盛りつけ

材料 (4人分)

レーズン濃縮果汁	適量
バラの花びら (ベルローズ)	少々

作り方

1. 皿にレーズン濃縮果汁を流し、パレットナイフで模様をつけ、マカロンレザンを盛りつける。
2. 次にイボワールオレンジレザン、トロピックレザン、メープルグラスレザンの順に盛りつけ、最後にバラの花びらを散らし仕上げる。