

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
審査員特別賞



カリフォルニア・レーズンの入った二色のムース
キャラメルアイスクリームを添えて

君島 英二氏
(ホテル日航東京)

材料 (4人分)

ヨーグルトムース…………… 100g
コーヒームース…………… 100g
ビスキュイジョコンド…………… 100g
レーズンジュレ…………… 40g
テュイルレザン…………… 4枚
キャラメルアイス…………… 120g
レーズンソース…………… 40cc
フランボワーズ…………… 8粒
オレンジフィレ…………… 8フィレ
ミント…………… 4枚

ビスキュイジョコンド —————

a
アーモンドプードル…………… 100g
グラニュー糖…………… 20g
卵…………… 2コ
薄力粉…………… 25g
b
卵白…………… 100g
グラニュー糖…………… 80g
無塩バター…………… 25g
イチゴジャム…………… 40g
レーズンペースト…………… 30g

ヨーグルトムース —————

ヨーグルト…………… 90g
卵黄…………… 1コ
グラニュー糖…………… 20g
生クリーム…………… 90cc
板ゼラチン (乾燥)…………… 2枚
オレンジの皮 (卸したもの)…………… 1/2コ
カリフォルニア・レーズン…………… 30g
(粗く刻む)

キャラメルアイス —————

グラニュー糖…………… 50g
シナモンスティック…………… 1本
ミルク…………… 200cc
生クリーム…………… 75cc
グラニュー糖…………… 15g
卵黄…………… 3コ
生クリーム…………… 90cc
カリフォルニア・レーズン…………… 40g
(粗く刻む)

コーヒームース —————

a
ミルク…………… 100cc
卵黄…………… 30g
グラニュー糖…………… 30g
板ゼラチン (乾燥)…………… 5g
生クリーム…………… 80cc
コーヒーパウダー…………… 1g
水…………… 4cc
カリフォルニア・レーズン…………… 30g
(粗く刻む)





カリフォルニア・レーズンの入った二色のムース キャラメルアイスクリームを添えて

材料 (4人分)

デュイルレザン

グラニュー糖	50g
薄力粉	20g
レーズン濃縮果汁	15g
水	10g
バター	25g

レーズンジュレ

レーズン濃縮果汁	40g
水	18g
板ゼラチン (乾燥)	1/2枚

レーズンソース

レーズン濃縮果汁	70cc
----------	------

作り方

1. セルクルにビスキュイジョコンドをはめる。
2. 一層目にコーヒームース、二層目にヨーグルトムースを入れ、冷やす。
3. 冷やし固まったら、レーズンジュレを流し、もう一度冷やす。
4. オーブンでデュイルレザンを焼く。

盛りつけ

1. 皿に二層のムースをのせ、セルクルをとり、フランボワーズ、ミントを飾る。
2. ソースを流し、オレンジフィレをのせ、キャラメルアイスを盛る。
3. デュイルレザンを飾る。

ビスキュイジョコンド

1. ボールにaを入れ、泡立て器で白っぽくなるまでかき混ぜる。
2. ボールにbの卵白を入れ、泡立て器で泡立てる。角が立つくらいになってきたら、グラニュー糖を2〜3回に分けて加えながら立てる。
3. 1に1/3のメレンゲを加え馴染ませ、残り全部加える。サックリと混ぜ、溶かしバターを全体に広げるように加え、手早く混ぜ合わせる。
4. オーブンシートの上にのせ平らに延ばし、180℃のオーブンで7〜8分焼く。
5. イチゴジャムとレーズンペーストを混ぜ合わせる。
6. 焼き上がったビスキュイジョコンドを三等分にカットし、5のペーストを塗り全体に延ばす。これを2回繰り返し重ねる。
7. 重しをのせ、冷蔵庫で冷やししめ、セルクルの大きさにカットする。

ヨーグルトムース

1. 卵黄とグラニュー糖をよくブランシールする。よく馴染んだら、ヨーグルトを加え混ぜる。
2. 生クリームは七分立てにする。
3. ヨーグルトの中にオレンジ、レーズンを加え、溶かしたゼラチンを入れる。
4. ヨーグルトと生クリームをよく混ぜ合わせる。

カリフォルニア・レーズンの入った二色のムース キャラメルアイスクリームを添えて



作り方

キャラメルアイス

1. グラニュー糖とシナモンスティックを鍋に入れ、キャラメルを作る。
2. ミルクと生クリームを合わせ一度沸かしておき、1と合わせる。
3. グラニュー糖と卵黄でブランシールし、2の液体と合わせ、アングレーズソースを作る要領で火を通し、漉して冷ます。
4. 冷めたら、生クリーム、レーズンを加え、アイスクリーマーにかけて滑らかになるまで回す。

コーヒームース

1. aでアングレーズソースを作る要領で火を入れる。火が入る直前に水で戻したゼラチンを加え、漉して冷ます。
2. コーヒーパウダーと水は合わせ馴染ませておく。
3. 1の液体の余熱が取れたら、レーズンと2を加え生クリームと合わせる。

テュイルレザン

1. バター以外の材料をボールに入れよく混ぜる。
2. よく混ぜたらバターを加え馴染ませる。
3. オーブンシートにとり、延ばし、150～160℃のオーブンで5～6分焼く。

レーズンジュレ

1. レーズン濃縮果汁と水を混ぜる。
2. 戻しておいたゼラチンを溶かし、1と合わせて冷やしておく。
3. 必要な分だけ溶かして掛ける。

レーズンソース

1. レーズン濃縮果汁を軽く煮詰める。