

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
洋食部門賞



クリームチーズとカリフォルニア・レーズンのコロッケ
ラムレーズンのアイスクリーム添え

星野 義明氏

(箱崎ロイヤルパークホテル)

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン…………… 20g
クリームチーズ…………… 160g
ヘーゼルナッツスライス…………… 少々
ラム酒…………… 少々
薄力粉…………… 20g
卵…………… 1コ
パン粉…………… 20g
クレームドカシス…………… 100cc
赤ワイン…………… 100cc
冷凍フランボワーズ…………… 100g
オレンジジュース…………… 90cc
水…………… 90cc
ブルクラリフェ…………… 160cc
強力粉…………… 30g

生クリーム (45%)…………… 850cc
生クリーム (38%)…………… 850cc
加糖卵黄…………… 40g
上白糖…………… 585g
生クリーム (45%)…………… 200g
チョコレート…………… 50g
ミント…………… 1枝
ラム酒…………… 80ml
カリフォルニア・レーズン…………… 200g
(ラム酒で戻したもの)

作り方

1. レーズンを赤ワイン100cc、クレームドカシス100ccで火にかけて柔らかくする。(A)
2. (A)の汁は煮詰めておく。(B)
3. 冷凍フランボワーズをパッセし、(B)と合わせて砂糖で味を調える。(C)
4. クリームチーズにオーブンで香りを出したヘーゼルナッツスライス、(A) 16gを、ラム酒を合わせ、薄力粉、卵、パン粉をつけて油で揚げる。(D)
5. オレンジジュース、水、ブルクラリフェ、強力粉を合わせ、テュイルを焼く。(E)
6. (A)を10gチョコレートでコーティングする。(F)
7. 加糖卵黄と上白糖を合わせて立てる。そこへ沸かした45%と38%の生クリームを入れてベースを作る。(G)
8. ラム酒、生クリーム(45%) 200g、ラム酒で戻したレーズンと(G)を合わせて機械に入れる。(H)
9. 皿に(C)を敷き、上に(D)を乗せる。(F)を皿全体に散りばめ(H)を乗せる。(D)の上に(E)を、(H)の上にミントをそれぞれ乗せる。