

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 中華部門賞



カリフォルニア・レーズンカステラのチョコレート巻き仕立て

兼行 辰広氏

(フォレスト・イン・昭和館)

材料 (4人分)

A

グラニュー糖

80 g

無塩バター

60 g

水あめ

25 g

クルミ (砕く)

90 g

カリフォルニア・レーズン

30 g

ブランデー

10cc

B-ア

卵

125 g

アーモンド粉

85 g

粉糖

50 g

B-イ

卵白

45 g

砂糖

30 g

小麦粉

7 g

コーヒー粉

3 g

無塩バター

15 g

C-ア

卵黄

50 g

グラニュー糖

20 g

生クリーム

20 g

C-イ

卵白

20 g

グラニュー糖

30 g

C-ウ

生クリーム

200 g

クルミペースト

18 g

レーズンペースト

18 g

ゼラチン

6 g

ホワイトチョコレート

適量

チョコレート

適量

クルミ

適量

カリフォルニア・レーズン

適量

作り方

1. Aの材料を火を入れながら砕クルミ180℃のオーブンで10分焼く。

2. レーズンをボイルして、ブランデーは

3. B-アとイをそれぞれホイップし合粉を合わせた物を少しずつ加え、バトに流し200℃のオーブンで焼く。

4. C-アとイをそれぞれホイップし、立て残りの材料を入れ混ぜ、ホイッ

5. 型に3を敷き、1、2、4の順に入れ2める。

6. セロハン紙に貼りつけたホワイトチョコチョコレートをスプレーし吹きかけ葉で見たてたチョコレート、クルミ、

作り方

1. Aの材料を火を入れながら砕クルミを入れ練り、天板に流し、180℃のオーブンで10分焼く。
2. レーズンをボイルして、ブランデーに漬ける。
3. B-アとイをそれぞれホイップし合わせ、小麦粉とコーヒー粉を合わせた物を少しずつ加え、バターを最後に加え、バットに流し200℃のオーブンで焼く。
4. C-アとイをそれぞれホイップし、C-ウの生クリームを泡立て残りの材料を入れ混ぜ、ホイップしたアとイを入れ合わせる。
5. 型に3を敷き、1、2、4の順に入れ2回繰り返す、冷蔵庫で固める。
6. セロハン紙に貼りつけたホワイトチョコレートで、5を巻き、チョコレートをスプレーし吹きかける。皿に盛り、ブドウの葉で見たてたチョコレート、クルミ、レーズンを飾る。