

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  
和食部門賞



和風フォンデュ  
カリフォルニア・レーズンの温かいデザート

荒川 鮎美氏

( (株) 明治記念館 花がすみ)

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン……………400g  
黒豆酒 (楼蘭)……………500cc  
赤ワイン……………100cc  
白当たり胡麻…………… 50cc  
出汁…………… 400cc  
吉野葛…………… 25cc  
上白糖…………… 80g  
味醂 (煮切り)…………… 少々  
酒…………… 少々  
ダークラム…………… 適量

りんご…………… 1/2コ  
いちご…………… 4コ  
キューイフルーツ…………… 2コ  
パパイア…………… 1/2コ  
バナナ…………… 1/2本  
紅芋…………… 1/2本  
白玉…………… 4コ  
カリフォルニア・レーズン…………… 少々  
蓬麩…………… 1/2本

うすみつ

水…………… 800cc  
砂糖…………… 200g

作り方

1. レーズンを黒豆酒、赤ワインで86℃位の蒸し器に4時間かけ、よくふくませる。半分は、ミキサーかける。
2. 白当たり胡麻、出汁、吉野葛を合わせ、裏漉しし、火にかけて練り合わせる。
3. 1のレーズンすべてを入れ、よく練り合わせる。
4. 砂糖、味醂、酒、ダークラムと1で使った地の残りを入れ味を調べ、和風レーズンフォンデュの地を作る。
5. りんご、いちご、キューイフルーツ、パパイア、バナナを一口大に包丁する。バナナ以外をうすみつでふくませる。
6. 紅芋は蒸し上げて輪切りにする。
7. 白玉粉で丸い白玉を作る。(天にレーズン)
8. 蓬麩は星形にし、お湯で茹で、うすみつでふくませる。
9. 全てを器に盛りつける。