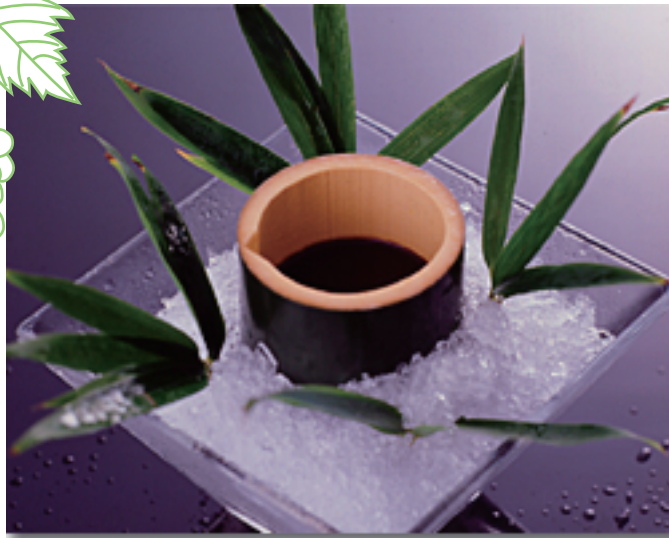
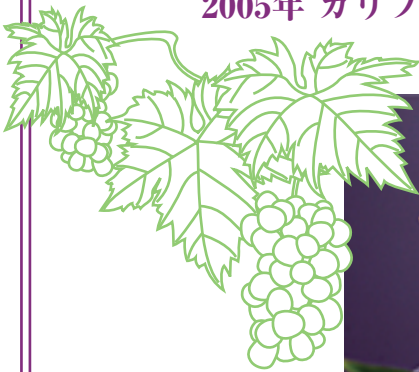


2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



レーズン青竹寄せ

大嶋高幸氏（株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長）

材料（4人分）

A
カリフォルニア・レーズンペースト… 20g
豆乳…………… 6石(108cc)
牛乳…………… 3.3石(59.4cc)
練乳…………… 1.5石(27cc)
薄板ゼラチン(ゼラチンリーフ400)… 0.7枚
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁… 少々

作り方

1. 薄板ゼラチンを1～2分間浸した後、水気を切っておく。
2. Aの材料を合わせ火にかけ、50℃位まで温度を上げ、1を入れ溶かす。
3. 2のあら熱をとり、青竹に流し固める。
4. 仕上げに、カリフォルニア・レーズン濃縮果汁を水でのばしたものを掛ける。