

第11回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト
最優秀部門賞（洋生菓子）



アンサンブル ～レーズンと紅茶の香り～

ホテルオークラ東京 新田 優子氏

配合 (g/6cmドーム型20個分)

レーズン漬け

カリフォルニア・レーズン	220
白ワイン	66
酢	7
レモン汁	5

レーズンコンポート&ジャム

上記のレーズン漬け	全量
水	100
グラニュー糖	50
紅茶葉（アールグレイ）	5

パート・シュクレ・テ

グラニュー糖	40
バター	83
全卵	33
薄力粉	165
牛乳	30
紅茶葉（アールグレイ）粉末	2

ビスキュイ・ジョコンド

全卵	3個
グラニュー糖	120
アーモンドパウダー	120
薄力粉	36
卵白	86
グラニュー糖	36
バター	22
紅茶葉（アールグレイ、刻み）	適量

レーズンのジュレ

紅茶液	120
水	150g
紅茶葉（アールグレイ）	4g
グラニュー糖	24
レーズン濃縮果汁	24
ゲル化剤（イナゲル）	3.5

ムース・ラクテ

ショコラ・ラクテ	56
クレームアングレーズ	38
牛乳	78g
グラニュー糖	22g
卵黄	26g
生クリーム（35%）	59
ゼラチン	2

ムース・オ・テ

牛乳	250
紅茶葉（アールグレイ）	7.5
グラニュー糖	63
卵黄	50
ゼラチン	7.5
生クリーム（35%）	150
イタリアンメレンゲ	100
卵白	100g
グラニュー糖	166g



アンサンブル ～レーズンと紅茶の香り～

配合（g／6cmドーム型20個分）

組み立て

パート・グラッセ・イボワール…………… 100
ピストレ用ホワイトチョコレート…… 400

飾り用

パラチあめ…………… 適量
あられ糖：150g
キルシュで溶いた食紅：1～2滴
赤ワインパウダー：少々
ザンテカランツ：少々
ザンテカランツ…………… 40
ナパージュ…………… 適量
金箔…………… 少々
セルフィーユ…………… 適量

工程

レーズン漬け（2日前）

1. 全材料を混ぜて、2日間漬け込む
2. 時々上下を入れ替え混ぜる

パート・シュクレ・テ（前日仕込み）

1. 柔らかいバターとグラニュー糖を摺り合わせる
2. 全卵、牛乳を混ぜて少しずつ、1に加えて混ぜる
3. 薄力粉、アールグレイ粉末を加え混ぜる
4. ラップに包み、冷蔵庫で休ませる
5. 翌日に生地を2mmに伸ばし、6cmのセルクルで抜き、冷蔵庫で休ませる
6. 180℃のオーブンで約7分焼成し、前後を入れ替えて更に約5分焼成する

ビスキュイ・ジョコンド

1. ミキサーボウルに全卵、アーモンドパウダー、グラニュー糖、薄力粉を入れ、ホイッパーで立てる
2. ミキサーボウルに卵白、グラニュー糖を入れて、メレンゲを作る
3. 1に2を入れ混ぜ、ヘラで混ぜる
4. 溶かしたバターを入れ、残りのメレンゲを入れて混ぜる
5. 鉄板に流し、のばす
6. 生地に紅茶葉をふり、180℃のオーブンで約7分焼成し、前後を入れ替えて更に約5分焼成する

レーズンコンポート&ジャム

1. レーズン漬けを煮出した紅茶とグラニュー糖で沸騰するまで炊く
2. 水気を切り、半分を口ボクープにかけて、レーズンジャムとする
3. 残りの半分は、キッチンペーパーで水気を切っておく（レーズンコンポート）

レーズンのジュレ

1. 水を沸騰させ、紅茶を加え、5分蒸らし、濾す。
2. 煮出した紅茶液（120g）によく混ぜたグラニュー糖とゲル化剤、レーズン濃縮果汁を加え、鍋に入れ温め溶かす
3. 濾して、シリコン型に流し、冷凍庫（急速冷凍）で冷やし固める（1個＝6g）

ムース・ラクテ

1. アングレーズを通常製法で炊いておく
2. アングレーズ（38g）にゼラチンを加え、ショコラ・ラクテに加え溶かす
3. 立てた生クリームを混ぜる（1個＝6g）

アンサンブル ～レーズンと紅茶の香り～



工程

ムース・オ・テ

1. 牛乳を沸騰させ、紅茶を加えて5分蒸らす
2. 1を濾して、減った分の牛乳を加えて、液体を再び200gにする
3. 2を使って、アングレーズを通常製法で炊き、ゼラチンを加えて、濾して冷やす
4. イタリアンメレンゲを作り、生クリームを泡立てる
5. 3に泡立てた生クリームを加え、イタリアンメレンゲを加えて混ぜる

パラチあめ

1. シリコンパットにパラチあめを小さい塊にしておく
2. 10分程180℃のオーブンに入れて溶かし、その後上からシリコンパットを被せ、再び1～2分オーブンに入れる
3. 無色には、仕上げにザンテカランツと赤ワインパウダーを振りかけ、少しオーブン入れて接着し、金箔もつける

組み立て

1. パート・シュクレ・テの片面にパート・グラッセ・イボワールを塗り、レーズンジャムを塗る
2. ビスキュイ・ジョコンドをセルクルで抜いておく
3. 冷やし固めたレーズンのジュレに、ムース・ラクテを流す（1個＝6g）
4. 抜いたビスキュイ・ジョコンドをのせて冷凍庫（急速冷凍）で固める
5. ムース・オ・テを6cmのドーム型に半分位流し、縁を立ち上げる
6. 冷やし固めた4を押し込め、上から少しムース・オ・テを絞り、レーズンコンポートをのせる
7. その上から更にムース・オ・テを絞り、パレットで平らにし、冷凍庫（急速冷凍）で冷やし固める
8. 冷やし固まったら、型から抜いて、ホワイトチョコのピストレを振りかける
9. 1で用意したパート・シュクレ・テの上にのせる
10. 手前にピンク色のパラチあめ、後ろに無色のパラチあめを飾る
11. 手前左にザンテカランツを置き、艶だしと接着のナパージュをつけて金箔を飾り、セルフィーユをのせる