

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 (アールグレー)	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 (アールグレー) 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 (アールグレー、刻み)	適量

**レーズンのジュレ**

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

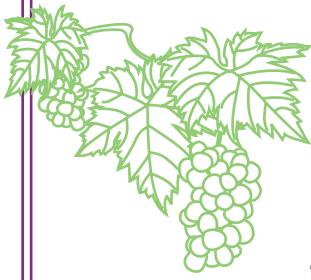
**ムース・オ・テ**

牛乳	250
紅茶葉 (アールグレー)	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



カリフォルニア・レーズン協会

## 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  
キルシューで溶いた食紅：1~2滴  
赤ワインパウダー：少々  
ザンテカラント：少々  
ザンテカラント……… 40  
ナページュ…………… 適量  
金箔…………… 少々  
セルフィーグ…………… 適量

### 工程

#### レーズン漬け (2日前)

- 全材料を混ぜて、2日間漬け込む
- 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)

- 柔らかいバターとグラニュー糖を摺り合わせる
- 全卵、牛乳を混ぜて少しづつ、1に加えて混ぜる
- 薄力粉、アールグレー粉末を加え混ぜる
- ラップに包み、冷蔵庫で休ませる
- 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
- 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・ジョンド

- ミキサー碗に全卵、アーモンドパウダー、グラニュー糖、薄力粉を入れ、ポイッパーで立てる
- ミキサー碗に卵白、グラニュー糖を入れて、メレンゲを作る
- 1に2を入れ混ぜ、ヘラで混ぜる
- 溶かしたバターを入れ、残りのメレンゲを入れて混ぜる
- 鉄板に流し、のばす
- 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

- 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
- 水気を切り、半分をロボクープにかけて、レーズンジャムとする
- 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

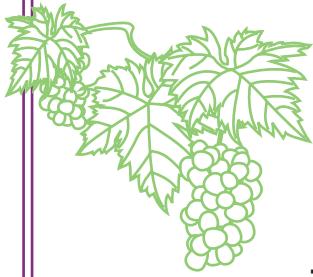
- 水を沸騰させ、紅茶を加え、5分蒸らし、濾す。
- 煮出した紅茶液(120g)によく混ぜたグラニュー糖とゲル化剤、レーズン濃縮果汁を加え、鍋に入れ温め溶かす
- 濾して、シリコン型に流し、冷凍庫（急速冷凍）で冷やし固める（1個=6g）

#### ムース・ラクテ

- アングレーズを通常製法で炊いておく
- 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
- 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、その後に上からシリコンパットを被せ、再び1~2分オーブンを入れる
3. 無色には、仕上げにザンテカラント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トを置き、艶だしと接着のナパージュをつけて金箔を飾り、セルフィーウをのせる

