

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（ギフト菓子）



Budome

（株）ベルグの4月 小崎 弘嗣氏

配合 (g)

レーズン漬け込み下処理

カリフォルニア・レーズン	200
パイナップル5倍濃縮汁	160
赤胡椒（刻む）	3
キルッシュ酒	10

ローマジパンレーズン

ローマジパン	100
下処理済レーズン（粗刻み）	60
下処理済みレーズン	1粒
（1個につき）	

ケーキショコラ

バター	43
グラニュー糖	31
塩	2
全卵	36
薄力粉	30
コーンスターチ	6
クーベルチュール（スイート）	7

ガナッシュレザン

生クリーム（35%）	29
転化糖	6
バター	8
クーベルチュール（56%）	43
レーズンペースト	22

ケーキガナッシュレザン

ケーキショコラ	114
ガナッシュレザン	33
レーズン濃縮果汁	6
レーズンペースト	45
ブランデー	4

仕上げ（1個あたり）

クーベルチュール（ミルク）	適量
赤胡椒	1粒
カリフォルニア・レーズン	1粒



工程

レーズン漬け込み下処理

1. カリフォルニア・レーズンを10分間バブール（蒸す）する
2. パイナップル5倍濃縮汁、赤胡椒を少し温めて、1と合わせる
3. 2の粗熱がとれたら、キルッシュ酒を加えて2日間寝かせる

ローマジパンレーズン

1. 下処理したレーズンを粗刻みにして、ローマジパンと合わせる
2. 1を4gずつに分けて球状にして、1粒の下処理したレーズンを中に入れる

ケーキショコラ

1. バターとグラニュー糖を攪り合わせる
2. 1に塩を入れ、全卵を分離しないように合わせる
3. 粉類を、2と合わせて、あらかじめ溶かしておいたクーベルチュール（スイート）に生地を一部合わせてから、残りをすべて合わせる
4. 5寸型に紙を敷き、3の生地を入れて、180℃のオーブンで20分間焼成する

ガナッシュレザン

1. 生クリーム、転化糖を鍋に入れ、沸騰させる
2. 刻んだクーベルチュールを合わせて乳化させる
3. 2が35℃まで温度が下がったら、ポマード状にしたバターを加える
4. 3にレーズンペーストを合わせる

ケーキガナッシュレザン

1. ケーキショコラをロボクーブにかけ、ガナッシュレザンを合わせて生地をひとまとめにする
2. レーズン濃縮果汁、レーズンペースト、ブランデーも、1に合わせて、更に生地をひとまとめにする
3. 2の生地を、7gずつに分ける

仕上げ

1. ローマジパンレーズンをケーキガナッシュレザンで包み丸めておく
2. 下になる部分にテンパリングしたチョコレートにシャブロネ（薄く塗る）する
3. 上になる部分に薄い板状でカットしたチョコレートをつける
4. チョコレートで、トランペ（被覆）する
5. 赤胡椒、カリフォルニア・レーズンで飾り付ける