

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
審査員奨励賞



California breeze
パティスリー ナオキ 高瀬 洋平氏

配合 (g)

レーズンの下処理

カリフォルニア・レーズン	145
オレンジ果汁	168
レモン果汁	9
グラニュー糖	41
トレハロース	19

レーズンのコンフィ

下処理済レーズン	382
ペクチン	2.3
グラニュー糖	13

練乳ソース

練乳	105
生クリーム (35%)	125
コーンスターチ	4
牛乳	14
バニラビーンズ	1/5本

シュトロイゼル・ココ

発酵バター	25
粉糖	25
薄力粉	25
アーモンドブードル	14
ココナッツファイン	13

クルスティヤン・ココ・レザン

シュトロイゼル・ココ	85
カリフォルニア・レーズン (蒸す)	43
ホワイトチョコレート	73

ビスキュイ・ジョコンド・ナチュール

全卵	90
T.P.T. (タンブルタン)	120
薄力粉	17
無塩バター	15
卵白	110
グラニュー糖	30

クレーム・マンゴー

マンゴーピューレ	333
ココナッツピューレ	31
グラニュー糖	68
ゼラチン	10
レモン果汁	5
ホワイトピーチリキュール	11
生クリーム (35%)	275

グラサージュ・マンゴー

ナバージュ・ヌートル	300
マンゴーピューレ	70
水	80

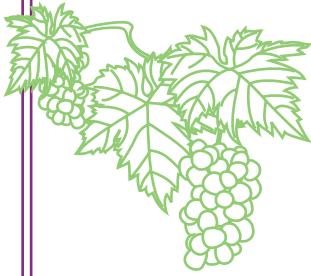
飾り用 (1個あたり)

カリフォルニア・レーズン	3~5粒
マンゴー (5~6mmカット)	2~3粒
ホワイトショコラ	適量
アメ	適量
セルフィーウ	1枝



カリフォルニア・レーズン協会

California breeze



工程

レーズンの下処理

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、6~7分蒸す
2. オレンジ果汁、レモン果汁、グラニュー糖、トレハロースを火にかける
3. 沸いたら、蒸して柔らかくしたカリフォルニア・レーズンを入れる
4. 丸1日漬け込む

レーズンのコンフィ

1. 下処理したレーズンをザルに上げて、粗めに刻む
2. 下処理の漬け汁を火にかけ沸いたら、ペクチン、グラニュー糖を入れ、1を入れてBrix56%まで煮詰める
3. 直径4cmの型に流し入れる

練乳ソース

1. 練乳、生クリーム、バニラビーンズを鍋に入れて火にかける
2. 牛乳で溶いたコーンスターチを入れて、とろみが付くまで炊く
3. 裏漉したらレーズンのコンフィの上に流し入れる

シュトロイゼル・ココ

1. 発酵バター、粉糖、薄力粉、アーモンドブードル、ココナッツファインをフードプロセッサーにかけ、混ぜ合わせる
2. そぼろ状にしたら、冷蔵庫で十分に冷やし固める
3. 4~5mm程の篩いに通し、180℃オーブンで10分間焼成する

クルスティヤン・ココ・レザン

1. ホワイトチョコレートを溶かして、シュトロイゼル・ココと蒸したレーズンを入れて混ぜ合わせる
2. 練乳ソースの上に敷き詰める

ビスキュイ・ジョコンド・ナチュール

1. 全卵とT.P.T.を白っぽくなるまで泡立てる
2. 卵白にグラニュー糖を少しずつ入れてメレンゲを作り、半量を1に入れ軽く合わせる
3. 2に薄力粉を加えて残りのメレンゲをサックリと合わせる
4. 3に温めたバターを加えて、190℃オーブンで12分間焼成する

クレーム・マンゴー

1. マンゴーピューレ、ココナッツピューレ、グラニュー糖を火にかけて、ゼラチンを溶かしたら、裏漉しする
2. ホワイトピーチリキュー、レモン果汁を加えて、よく冷やす
3. 生クリームを泡立て、1に加えていく

グラサージュ・マンゴー

1. 全ての材料を火にかけて、沸いたら裏漉しする

組み立て

1. ビスキュイ・ジョコンド・ナチュールを直径6cmのセルクルで抜く
2. 型にクレーム・マンゴーを絞り、一回り小さい型に流したレーズンのコンフィ、練乳ソース、クルスティヤン・ココ・レザンを入れて残りのクレーム・マンゴーを絞り、冷やし固める
3. 冷やし固めたら型から抜き、ナバージュ・マンゴーを全体に薄くかける
4. 蒸したレーズン、カットしたマンゴー、ホワイトショコラ、アメ、セルフィーユを飾る

