

2005年カリフォルニア・レーズン

バレンタインデー＆ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー



ショコラ² レーズン

(有)ラメール洋菓子店 大関 博之氏

配合 (g/28コ分)

シャルロットショコラ

全卵	1コ
卵黄	4コ
アーモンドプードル	90
粉糖	110
薄力粉	20
ココア	25
卵白	4コ
グラニュー糖	75
乾燥卵白	3

ショコラサブレ

発酵バター	250
上白糖	125
ココア	25
薄力粉	225
ベーキングパウダー	3

プラリネロイヤルティーヌ

プラリネペースト	240
ミルクチョコレート	50
無塩バター	50
ロイヤルティーヌ	90
カリフォルニア・レーズン	25

クレームショコラ

冷凍卵黄	75
グラニュー糖	30
牛乳	150
板ゼラチン	3
レーズン濃縮果汁	5
コンコルドルノートル	150
生クリーム (38%)	375
トリプルセック	10

レーズンのジュレ

カリフォルニア・レーズン	100
水	140
トレハロース	65
ペクチン	6
ジン	1キャップ
3倍濃縮オレンジ	35
レモン汁	1/2コ分

スポンジ (8取り1枚分)

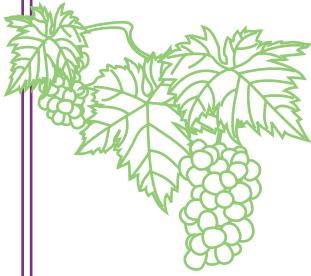
全卵	300
上白糖	150
薄力粉	75
ココア	15
牛乳	50
無塩バター	25

仕上げ

カリフォルニア・レーズン	適量
スイートチョコレート	適量
ガナッシュクリーム	適量



カリフォルニア・レーズン協会



作り方

シャルロットショコラ

1. アーモンドプードルと粉糖を合わせる
2. 全卵、卵黄を合わせ、1に混ぜゆっくりと立てる
3. 卵白、グラニュー糖、乾燥卵白で、しっかりとしたメレンゲを立てる
4. 薄力粉、ココアを混ぜ篩い、メレンゲと交互に混ぜていく
5. 丸口8番で絞り、190℃のオーブンで、12～14分焼成する（裏天）

ショコラサブレ

1. 発酵バターを柔らかくし、上白糖を混ぜる
2. 薄力粉、ココア、ベーキングパウダーを混ぜさっくりと混ぜる
3. 165℃のオーブンで、10分焼成する

プラリネロイヤルティース

1. プラリネペーストに柔らかくした無塩バターを混ぜ、溶かしたミルクチョコレートを合わせる
2. ロイヤルティース、刻んだレーズンを混ぜる

クリームショコラ

1. 冷凍卵黄、グラニュー糖、牛乳でアングレーズを作り、ゼラチンを溶かす
2. コンコルドルノートルに加えて、乳化させる
3. トリプルセック、レーズン濃縮果汁を混ぜ、温度を下げる
4. 6分立ての生クリームと混ぜる

レーズンのジュレ

1. 水を沸騰させ、レーズンを加えて、2分間煮る
2. 3倍濃縮オレンジを加える
3. トレハロースにペクチンを混ぜ、数回に分けて加えていく
4. レモン汁、ジンを加えて冷やす

スポンジ

1. 通常の製法でスポンジを焼く
2. 粗熱がとれたら、組み立てで使うセルクルより一回り小さいセルクルで抜く

仕上げ

1. セルクルにシャルロットショコラを巻き、サブレの上に置く
2. プラリネロイヤルティースを引き詰め、シャルロットショコラをのせる
3. スポンジを入れ、レーズンのジュレを中央にのせ、クリームショコラを絞る
4. ガナッシュクリームを立てて絞り、スイートチョコレートとレーズンを飾る

