

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



アンピレ

(有)ラメール洋菓子店 大関 博之氏

配合 (g/8取2枚分)

生地

卵黄	180
グラニュー糖	100
発酵バター	250
薄力粉	200
製菓用米粉	60
グラニュー糖	180
卵白	314
漬け込みレーズン	下記の全量

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン	180
レモン皮	1 1/2コ
レモン汁	1 1/2コ
オレンジピール	35

仕上げ

アプリコットジャム	適量
-----------	----

作り方

生地

1. 卵黄とグラニュー糖でしっかりと立てる
2. 薄力粉、製菓用米粉を加える
3. 溶かした発酵バターを混ぜる
- 4.しっかりと立てたメレンゲを混ぜる
5. 漬け込みレーズンを加える
6. 上火：200℃/下火：190℃のオーブンで14分焼成する

漬け込みレーズン

1. レーズンを湯がいて、刻む
2. レモン汁、レモン皮、オレンジピールを混ぜて、1時間置く

仕上げ

1. アプリコットジャムをサンドする
2. 板でサンドして平らにする
3. 7×2cmでカットする



カリフォルニア・レーズン協会