

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



レーズンのクグロフ

(有)ラメール洋菓子店 大関 博之氏

配合 (g/クグロフ2台分)

クグロフ

ローマジパン	160
発酵バター	160
上白糖	120
はちみつ	32
カリフォルニア・レーズン	160
全卵	3コ
卵黄	3コ
薄力粉	112
強力粉	32
ビターチョコレート	40
レーズンの水	12

レーズンの水

カリフォルニア・レーズン	160
水	80

仕上げ

カリフォルニア・レーズン	適量
ホワイトチョコレート	適量
アーモンド	適量
オレンジピール	適量

作り方

クグロフ

1. ローマジパンに発酵バターを混ぜる
2. 上白糖、はちみつを混ぜ、全卵と卵黄を数回に分けて混ぜる
3. 刻んだレーズン、刻んだビターチョコレート、レーズンの水を混ぜる
4. 薄力粉、強力粉を混ぜたものをさっくりと混ぜる
5. 170℃（軟火）のオーブンで、38～40分焼成する

レーズンの水

1. レーズンに水を加えよく揉む
2. 一晩休ませ、軽く発酵させる（そのため常温で放置、冬場であれば暖かいところに置く）
3. 使う前に水気を切り、刻む
4. 水分は上記のレーズンの水で使う

仕上げ

上部にホワイトチョコレートを塗り、オレンジピール、アーモンドとレーズンを飾る



カリフォルニア・レーズン協会