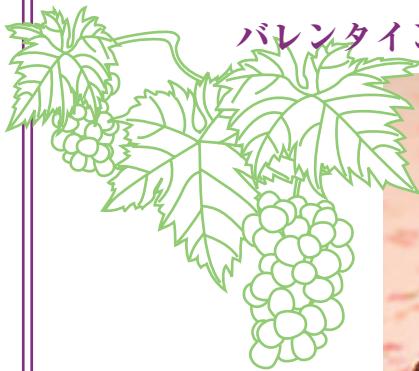


## 2005年カリフォルニア・レーズン

### 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



## ガトー・レザン

(株) ホテルグランヴィア大阪 嶋中 雅明氏

### 配合 (g／10cm×2.5cm)

#### ガナッシュ —

|                |     |
|----------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン   | 150 |
| ラム酒            | 150 |
| クーベルチュール (57%) | 150 |
| クーベルチュール (65%) | 150 |
| 生クリーム          | 300 |

#### ビスキュイ (60cm×40cm1枚分) —

|           |     |
|-----------|-----|
| アーモンドパウダー | 200 |
| 粉糖        | 200 |
| 力カオパウダー   | 60  |
| 卵白        | 480 |
| 塩         | 2   |
| グラニュー糖    | 60  |

#### グラッサージュ —

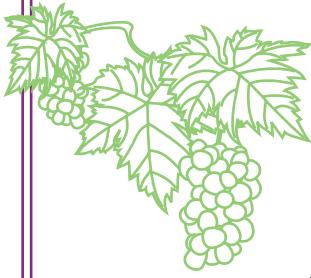
|                |     |
|----------------|-----|
| 牛乳             | 400 |
| クーベルチュール (60%) | 425 |
| 水あめ            | 30  |
| 無塩バター          | 30  |

### 作り方

- レーズンをぬるま湯で数回灌いでボウルに入れ、ぬるま湯に4分間浸して膨張させる
- 水分を切って鍋に入れ、弱火にかけ、レーズンが充分熱くなったら火から下ろす
- ラム酒を振りかけ、フランベして蓋をして冷ます
- ビスキュイを仕込む。アーモンドパウダー、粉糖、力カオパウダーを合わせる
- ボウルに卵白と塩を加えて固めに泡立て、グラニュー糖を混ぜ合わせたら、攪拌を止める
- 合わせておいた粉類を加え、ゴムへらを使って静かに混ぜ合わせる
- 天板に硫酸紙を敷いて生地を流し、厚さ1cmになる様に満遍なく広げる
- 180℃のオーブンで15分焼成する
- オーブンから取り出し網の上に乗せそのまま冷蔵庫で冷ます
- ビスキュイを同じ大きさの長方形3つに切り分ける
- ガナッシュを仕込む。チョコレートを細かく刻みボウルに入れる
- 鍋に生クリームの半量を入れて沸かして、チョコレートの上に注ぎ、そのまま30秒間待つ
- 泡立て器を使って、チョコレートが完全に溶けるまで、ゆっくりと攪拌する
- 生クリームの半量を泡立ててかなり固めのシャンティーを作る
- ゴムへらを使って静かにガナッシュと混ぜ合わせる
- クレームショコラ2/3をビスキュイ2枚に塗り分ける



カリフォルニア・レーズン協会



## 作り方

17. この時、1枚にレーズン（100g）を散りばめ、このビスキュイ2枚を重ね、3枚目のビスキュイもかぶせて冷蔵庫で冷やし固める
18. ケーキが冷えたら、残りのガナッシュを湯煎にかけて柔らかくして、ケーキの表面全体に塗り、レーズンの残り（50g）を散らし、冷蔵庫で冷やし固める
19. グラッサージュを仕込む。牛乳を鍋に入れ火にかけて沸騰させ、沸いた牛乳を刻んだチョコレートの上に注ぎ、泡立てないように気を付けながら、静かに混ぜ合わせる
20. 水あめとバターを加え、さらに混ぜ合わせて仕上げる
21. 全体にグラッサージュを流し仕上げる

