

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



ケーキ・オ・ショコラ・レザン

(株)ホテルグランヴィア大阪 畠中 雅明氏

配合 (g/20cmパウンド型4台分)

生地

クーベルチュール (57%)	100
カリフォルニア・レーズン	150
ラム酒	30
レモン	1コ
無塩バター	250
グラニュー糖	250
全卵	120
卵黄	120
薄力粉	250
カカオパウダー	15
ベーキングパウダー	5
オレンジピール	150
卵白	240
グラニュー糖	20
塩	1

作り方

1. ケーキ型にバターを塗り冷蔵庫で冷やしておく
2. クーベルチュールを細かく砕き、湯煎にかけて溶かす
3. 溶けたらすぐに湯煎から外し、そのまま冷ます
4. レーズンはラム酒に漬けておき、レモンの皮は半個分をジュリエンヌにする
5. バターをボウルに入れて攪拌し、ボマード状の固さにしたら、グラニュー糖を加えて混ぜる
6. 溶かしたクーベルチュールを注ぎかけ、さらに混ぜる
7. 全卵と卵黄をボウルに入れて攪拌し、先のクーベルチュールと混ぜ合わせる
8. 薄力粉、カカオパウダー、ベーキングパウダーを混ぜ合わせて篩い、これを先のクーベルチュールと卵を混ぜ合わせたものと合わせる
9. 刻んだオレンジピール、レモンのジュリエン (千切り)、レーズンをこれに加え、さらに混ぜる
10. 卵白に塩を加えて固めに泡立て、さらに残りのグラニュー糖を加えて固いメレンゲを作る
11. これを先の生地にごムべらを使って静かに混ぜ合わせる
12. あらかじめバターを塗っておいたケーキ型を冷蔵庫から取り出し、薄力粉で打ち粉をして生地を700g流し入れ、涼しい場所において2時間寝かす
13. 220℃のオーブンで8分間焼いたら、温度を180℃に下げてさらに20分焼成する。
14. オーブンから取り出し、型から外して網に乗せ冷ます



カリフォルニア・レーズン協会