

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



マカロン・レザン

(株)ホテルグランヴィア大阪 畠中 雅明氏

配合 (g/約50コ分)

生地

アーモンドブードル(スペイン産)……	250
粉糖……………	250
冷凍卵白……………	200
粉糖……………	200
レーズン濃縮果汁……………	20
ブラックペッパー……………	適量
レッドペッパー……………	適量

クレーム・オ・ブール・レザン

グラニュー糖……………	118
水……………	45
卵黄……………	48
発酵バター……………	225
バニラビーンズ……………	1本
レーズ濃縮果汁……………	15

カリフォルニア・レーズン…………… 適量

作り方

1. マカロン生地を通常の製法で仕込む
2. 天板にシルパットを敷いて生地を絞り、砕いたブラックペッパーとレッドペッパーを散らす
3. 175℃のオーブンで約12分焼成する
4. クレーム・オ・ブール・レザンを仕込む。鍋にグラニュー糖、水を入れて火にかけて117℃まで煮詰めて卵黄と混ぜ合わせてパッセし、ミキサーで立てる
5. 十分に立ったらポマード状のバターを加えて混ぜ合わせる
6. バニラとレーズン濃縮果汁を加えて混ぜ合わせる
7. マカロンにクレーム・オ・ブール・レザンを絞り、レーズンをトッピングしてサンドして仕上げる