

2006年カリフォルニア・レーズン&アメリカンチーズベーキングセミナー  
～レーズンとチーズの美味しいマリアージュ～



## カリフォルニア・レーズンとカレーのガレット

ドミニック・ジュラン氏

### 配合 (%)

|              |     |
|--------------|-----|
| 小麦粉（テロワール）   | 100 |
| バター          | 87  |
| 砂糖           | 30  |
| 全卵           | 24  |
| ベーキングパウダー    | 3   |
| 食塩           | 0.9 |
| カレー粉         | 0.9 |
| カリフォルニア・レーズン | 45  |

### 工程

1. バター、砂糖、食塩、カレー粉を混ぜ合わせる。
2. 全卵を加え混ぜ合わせる。
3. 小麦粉とベーキングパウダーを一緒に篩って加え混ぜ合わせる。
4. レーズンを加え混ぜ合わせる。
5. 冷蔵庫で冷やす。
6. 1 cmの厚さに延ばし直径8cmの丸抜き型で抜き同じ大きさのセルクル又はケースに入れる。（約65g）
7. 卵黄を二度塗りする。
8. 180℃で約18分焼成する。