

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～



オレンジ&チョコレートのアメリカンミニチーズケーキ ドミニック・ジュラン氏

配合 (%)

生地

アメリカンクリームチーズ	100
砂糖	20
全卵	22
グランマニエ	3.8
オレンジの皮	0.8

チョコクランブル

砂糖	100
バター	45
小麦粉（テロワール）	72
ココアパウダー	9

※チョコクランブルの作り方

1. 砂糖、小麦粉、ココアパウダーの中にダイス状にカットしたバターを加え混ぜ合わせる。
2. 180℃で色がつくまで焼成する。
3. フードプロセッサーで粉碎する。

工程

1. 砂糖とクリームチーズを混ぜ合わせて柔らかくする。
2. 全卵を加え混ぜ合わせる。
3. グランマニエとオレンジの皮を加えて滑らかになるまで混ぜ合わせる。
4. カップにバターを塗りチョコクランブルをしき、生地を絞る。
5. 180℃で約18分焼成する。