

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ージュ～



カリフォルニア・レーズン 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（ヴァニラシュガー）	22
全卵	12
ラム漬けカリフォルニア・レーズン	30

クランブル

砂糖	100
バター	50
小麦粉（テロワール）	80

※クランブルの作り方

1. 砂糖と小麦粉の中に、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。

ラム漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	25

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. 全卵を加え滑らかになるまで混ぜ合わせる。
3. ラム漬けレーズンを加え混ぜ合わせる。
4. カップにバターを塗りクランブルをしき、生地を絞る。
5. 180℃で約18分焼成する。