

第15回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
審査員特別賞



プラリネレザン

ブーランジュリー オーヴェルニュ 大場 史夫氏

配合

中種 (%)

強力粉	70
塩	0.2
インスタントドライイースト	1.4
モルト	0.5
バター	20
全卵	30
加糖卵黄 (20%)	20
カルピス	5
脱脂粉乳	3

本捏 (%)

強力粉	30
中種	全量
砂糖	20
バター	30
全卵	25
塩	1

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	1,200g
水	適量

ダイヤモンドプラリネ

バター	100g
砂糖	100g
全卵	100g
アーモンドブードル	100g
プラリネペースト	400g

マルツァパーネフィリング

卵白	120g
アーモンドブードル	96g
砂糖	120g
コーンスターチ	12g

アーモンドプラリネホール

アーモンド粒	100粒
砂糖	300g
水	60g
天然赤色素	適量
バター	30g



工程

中種

本埠

レーズン前処理

ダイヤモンドプラリネ

マルツアパーネフィリング

アーモンドプラリネホール

1. 鍋に砂糖と水、少量の水で溶いた赤色素を入れ、強火にかける。
2. 110℃まで煮詰めたら、アーモンドを入れて、中火でカラメル化するまで煎る。
3. カラメル化したら、バターを入れ、全体的に混ぜたら、パットにあけ、余熱をとる。