



カリフォルニア・レーズン入りパン・デピスのクルスティアン ふわふわクレメ・ダンジュ、カルヴァドス風味

大阪リバーサイドホテル 松林 直久氏

材料 (4人分)

クレメ・ダンジュ

マスカルポーネ	75 g
生クリーム	150 g
(A)	
卵白	1 コ分
グラニュー糖	35 g
水	13ml
(B)	
カリフォルニア・レーズン	40 g
水	80ml

ビスキュイ・レザン

卵白	2コ分
グラニュー糖	50 g
卵黄	2コ分
薄力粉	50 g
カリフォルニア・レーズンペースト	15 g

アンビベ用

(A)	
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	50cc
カルヴァドス	50cc

パン・デピス・レザン

卵黄	2コ分
バター	125 g
薄力粉	75 g
ベーキングパウダー	5 g
グラニュー糖	100 g
シナモンパウダー	3 g
カリフォルニア・レーズンペースト	30 g
(A)	
卵白	2コ分
グラニュー糖	25 g

イチゴのマリネ

イチゴ	12粒
バルサミコ酢	100cc
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	100cc
ミントの葉	12枚
粉糖	適宜
ホワイトコーティングチョコ	適量



カリフォルニア・レーズン入り パン・デピスのクルスティアン ふわふわクレメ・ダンジュ、カルヴァドス風味

作り方

クレメ・ダンジュ

1. マスカルポーネを裏ごしし、生クリームは8～9分立てにする。このふたつを合わせ混ぜ、ムースとする。
2. (A) の材料でイタリアンメレンゲを作る。まず、グラニュー糖と水を合わせて熱し、118℃～120℃まで煮つめる。卵白を角が立つまで泡立て、先の煮つめたシロップを少しずつ加えながら、さらに泡立て、イタリアンメレンゲとする。
3. (B) でレーズンコンフィテュールを作る。まず、レーズンと水を真空にかけ、一晚戻す。水気をよく切りロボクーブでピュレ状にする。(戻し汁は煮つめて濃縮させる。) ピュレをナベに移し、弱火で水分がなくなる手前まで煮つめる。
4. 1・2・3を混ぜ合わせる。

ビスキュイ・レザン

1. 卵白とグラニュー糖でメレンゲオルディネールを作る。
2. 卵黄を加え、軽く混ぜ、さらに薄力粉を数回に分けて加え、泡をつぶさないようにさっくり混ぜる。
3. 最後にレーズンペーストを加え混ぜる。
4. オーブンシートを敷いた天板に流し込み、180℃のオーブンで13分焼成する。
5. 焼き上がったビスキュイは1cm角にカットする。
6. (A) の材料を合わせて、アンビバージュを作る。これに先のビスキュイを浸す。
7. ガーゼを煮沸消毒し、よく水気を絞って、プリン型に敷く。
8. ビスキュイを底に詰め、先のムースを絞り入れ、冷し固める。

レーズン入りパン・デピス

1. グラニュー糖とバターをよく練り合わせて、卵黄を加えて混ぜる。
2. 薄力粉、ベーキングパウダー、シナモンパウダーは合わせて振るい、1に数回に分けて混ぜ合わせる。
3. ここにレーズンペーストを加え混ぜる。
4. (A) の材料でメレンゲオルディネールを作り、3に数回に分けて加え、さっくり混ぜる。
5. これをパウンド型に流し入れて、183℃のオーブンで20～25分焼成する。
6. 焼き上がったら完全に冷まして、冷蔵庫に入れて、しめる。(カットしやすいように)
7. 縦8cm×横4cmのサイズに薄くスライスし、サラマNDERで表面に焼き色をつける。
8. 完全に冷ましたのち、1/2にカットする。

イチゴのマリネ

1. イチゴは洗って、よく水気を拭き取る。バルサミコ、レーズン濃縮果汁と共に真空パックにかけ、一晚マリネする。
2. マリネしたイチゴは上下を切り落とし、安定をよくする。
3. マリネ汁は煮つめてソースとする。

盛り付け

1. 皿にマリネしたイチゴを盛り、その上に薄く削ったホワイトチョコをまぶして、クレメ・タンジュを乗せる。
2. ミントの葉をあしらひ、ソースを流す。
3. パン・デピスのクルスティアンをムースに刺し粉糖を振りかけ仕上げとする。