

2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



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

ビスキュイ・レザン

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

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

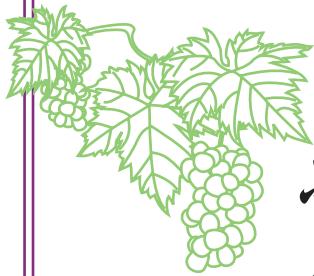
卵黄	2コ分
バター	125g
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	5g
グラニュー糖	100g
シナモンパウダー	3g
カリフォルニア・レーズンペースト	30g
(A)	
卵白	2コ分
グラニュー糖	25g

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・レーズン協会



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

- 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。
- (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。
- (B) でレーズンコンフィチュールを作る。まず、レーズンと水を真空にかけ、一晩戻す。水気をよく切りロボクープでピュレ状にする。(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。
- 1・2・3を混ぜ合わせる。

ビスキュイ・レザン

- 卵白とグラニュー糖でメレンゲオルディネールを作る。
- 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。
- 最後にレーズンペーストを加え混ぜる。
- 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。
- 焼き上がったビスキュイは1cm角にカットする。
- (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。
- ガゼを煮沸消毒し、よく水気を絞って、プリン型に敷く。
- 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

- 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。
- 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す。
- ここにレーズンペーストを加え混ぜる。
- (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。
- 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。
- 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)
- 縦8cm×横4cmのサイズに薄くスライスし、サラマンダーで表面に焼き色をつける。
- 完全に冷ましたのち、1/2にカットする。

イチゴのマリネ

- 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、一晩マリネする。
- マリネしたイチゴは上下を切り落とし、安定をよくする。
- マリネ汁は煮つめてソースとする。

盛り付け

- 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。
- ミントの葉をあしらい、ソースを流す。
- 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。

