

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  
グッドデザート賞



カリフォルニア・レーズンのきんつば  
クリームチーズソース添え

チタカ・インターナショナルフーズ（株） 佐分 連氏

材料（4人分）

|                  |       |
|------------------|-------|
| 薄力粉              | 100g  |
| 白玉粉              | 20g   |
| 水                | 240cc |
| 塩                | 少々    |
| 上白糖              | 少々    |
| カリフォルニア・レーズンペースト | 240g  |
| 三温糖              | 10g   |
| クリームチーズ          | 60g   |
| 生クリーム            | 80g   |
| 上白糖              | 20g   |
| ホワイト・ラム酒         | 10cc  |
| ミントの葉            | 少々    |

作り方

きんつば衣

1. ボウルに白玉粉を入れ、水を少量ずつ混ぜ込んでいく。
2. 塩、上白糖、ふるった薄力粉を混ぜ残りの水でダマにならないように混ぜ込む。
3. ラップをかけ冷蔵庫で30分寝かせる。

レーズンペースト

1. 鍋にカリフォルニア・レーズンペースト、三温糖、ラム酒を入れ弱火にかけ10分、水分をとばしながら煮る。
2. 流し箱にすき間なく詰め、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし固める。

クリームチーズソース

1. クリームチーズを室温に戻しておき、生クリームを少量ずつ混ぜ込み、上白糖を入れ全部混ぜ込み冷やしておく。

仕上げ

1. フライパンに少量のサラダ油をひき（余分な油はペーパー等でふき取る。）
2. 四角く型取ったレーズンペーストの一面に衣をつけ軽く焼き色が付く程度に焼き付ける。
3. すべての面を焼き付ける。
4. プレートにレーズンきんつばを盛りつける。
5. チーズソースを絞り袋、ディスペンサー等で糸状に絞りかけ、ミントの葉を飾る。