

カリフォルニア・レーズンを使った
ハロウィン製品アイデアセミナー



Gâteau de Voyage au Raisin
ガトー・ド・ヴォワージュ・オウ・レザン
(株)本高砂屋 佛蘭西菓子 御影高杉 高杉 良和氏

配合 (g)

生地

粉砂糖	220
ノワゼットプードル	80
ハチミツ	20
バニラ	2.4
薄力粉	90
ベーキングパウダー	3
卵白	200
無塩バター	120
カソナード	60
レーズンペースト	70
カリフォルニア・レーズン	180
かぼちゃ (えびす)	180

シロップ・レーズン

水	100
グラニュー糖	49
トレハロース	21
バニラリキュール	35

シロップ・ポティロン

水	100
トレハロース	20

ヌーガーグラン

かぼちゃの種	100
グラニュー糖	30
カソナード	30
無塩バター	2
水	10

作り方

1. ボウルの中に卵白を入れ軽くほぐす
2. 粉砂糖、ノワゼットプードル、薄力粉、ベーキングパウダー、カソナードをふるっておく
3. 1に、ハチミツ、バニラを入れ混ぜ合わせ、レーズンペーストを加え、2を入れ合わせる
4. バターは、ブールノワゼットにし、3に加えて混ぜる

シロップ・レーズン (レーズンの下処理)

水とグラニュー糖、トレハロースでシロップを作り、レーズンと合わせ、バニラリキュールでマサレしておく

シロップ・ポティロン (かぼちゃの下処理)

かぼちゃを角切りにし、沸いたシロップに入れ、軽くボイルし、おかあげする

ヌーガーグラン

鍋に食材を入れ、クラ克蘭を作る

組み立て

1. 型に生地を入れ、レーズンとかぼちゃを層になるように入れ、ヌーガーグランをふる
2. 175℃のオーブンで、35分焼成する