

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



Caissette au Raisin

ケイセツ・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)

ガロニチュール・レザン

カリフォルニア・レーズン	550
パイナップル	500
グラニュー糖	50
トレハロース	30
無塩バター	20
アニスリキュール	60
ジューレ・デセール	20
かぼちゃの角切り煮	25

シュトロイゼル

無塩バター	100
カソナード	100
薄力粉	100
ノワゼットブードル	100

パート・ショコラ

無塩バター	100
グラニュー糖	96
アーモンドブードル	100
全卵	120
生クリーム (35%)	40
ココアパウダー	20
薄力粉	15

パート・シガレット

無塩バター	100
粉砂糖	100
卵白	100
薄力粉	110
色素 (お好み)	適量

作り方

ガロニチュール・レザン

1. パイナップルは、角切りにしておく
2. 鍋にバターを入れ溶かし、レーズン、パイナップル、グラニュー糖、トレハロースを入れ、火を加える (パイナップルの果汁を煮詰める)
3. 2にアニスリキュール、ジューレ・デセールを混ぜ合わせる
4. かぼちゃの角切り煮を入れ混ぜる。

かぼちゃの角切り煮

シロップにかぼちゃの角切りを入れ、軽くボイルし、おかあげする

シュトロイゼル

バター、カソナードを混ぜ、ふるった薄力粉、ノワゼットブードルを入れ合わせ、7m/mのメッシュでこす

パート・ショコラ

1. バターをクリーム状にし、グラニュー糖を入れ良く合わせる
2. 全卵を加え、アーモンドブードル、ココアパウダー、薄力粉を合わせ、生クリームを入れ合わせる

パート・シガレット

バターを柔らかくし、粉砂糖を入れ合わせ、卵白、薄力粉を合わせ、色づける (好み)

組み立て

1. 器にシュトロイゼル、ガロニチュール・レザン、パート・ショコラを入れ、180℃のオーブンで、25分焼成する
2. 焼成途中で、パート・シガレットを絞り、デコする



カリフォルニア・レーズン協会