

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



Bâton de Raisin

バトン・ド・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)

クリーム・ド・ダイヤモンド

無塩バター	125
粉砂糖	125
全卵	120
アーモンドプードル	125

かぼちゃの角切り煮

水	100
トレハロース	30
かぼちゃ (えびす)	200

ガロニチュール

クリーム・ド・ダイヤモンド	400
カリフォルニア・レーズン	200
かぼちゃの角切り煮	180

春巻の皮	10枚
無塩バター	適量
全卵	適量
シロップ	適量

作り方

クリーム・ド・ダイヤモンド

バターをクリーム状にし、粉砂糖を加え、全卵を入れ、アーモンドプードルを合わせる

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

ガロニチュール

クリーム・ド・ダイヤモンド、レーズン、かぼちゃの角切り煮を軽く合わせる

組み立て

1. 春巻の皮に、1本50gのクリームを絞り出し、巻いて、バターを塗る
2. 200℃のオーブンで、20分焼成する
3. 仕上げに、ドリュール、シロップを全体に塗る