

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



Raisin au Nid

レザン・オウ・ニード

(株)本高砂屋 佛蘭西菓子 御影高杉 高杉 良和氏

配合 (g)

ビスキュイ・レザン

ローマジパン	90
卵黄	200
粉砂糖	50
卵白	350
グラニュー糖	230
薄力粉	150
水	80
生クリーム (38%)	40
レーズンペースト	150
レーズン濃縮果汁	30
コンパウンドラム	10

クリーム・ポティロン

牛乳	160
かぼちゃペースト	160
グラニュー糖	153.6
板ゼラチン	14.4
バニラリキュール	12.8
生クリーム (38%)	320
カリフォルニア・レーズン	250

クリーム・バニユ・シュプリーズ

牛乳	117
生クリーム (35%)	54
バニラ	2.2
卵黄	90
グラニュー糖	81
ジュレ・デセール	34.2
生クリーム (38%)	378
カリフォルニア・レーズン	200

作り方

ビスキュイ・レザン

1. ローマジパン、粉砂糖を合わせ、少量の卵黄でクリーム状にする
2. 1に残りの卵黄、全卵を入れ、リュバン状にする
3. 卵白とグラニュー糖で固いメレンゲを作る
4. 水、生クリームを50℃に温める
5. レーズンペーストとレーズン濃縮果汁を良く混ぜ合わせる
6. 2に3を混ぜ合わせ、薄力粉を加える
7. 6の一部と5を合わせ、ベースに戻し、4を加え混ぜる
8. 生地を天板に流し、200℃のオーブンで、15分焼成する

クリーム・ポティロン

1. 牛乳、かぼちゃペースト、グラニュー糖を80℃に加熱し、冷水でふやかしたゼラチンを入れ合わせ、冷やす
2. 6分立ての生クリーム、バニラリキュールと、1を合わせる

クリーム・バニユ・シュプリーズ

1. 牛乳、生クリーム (35%)、バニラ、卵黄、グラニュー糖で、アングレーズを作る
2. ボウルに、ジュレ・デセールを入れ、1を加えて良く混ぜる
3. 2に、6分立ての生クリームを入れ合わせる

組み立て

1. キャンドルに、ビスキュイ・レザンをセットし、クリーム・ポティロンを流しのぼし、レーズンを全体に散らす
2. 再び、ビスキュイ・レザンをセットし、クリーム・バニユ・シュプリーズを流しのぼし、レーズンを全体に散らす
2. 冷やし固めてカットする



カリフォルニア・レーズン協会