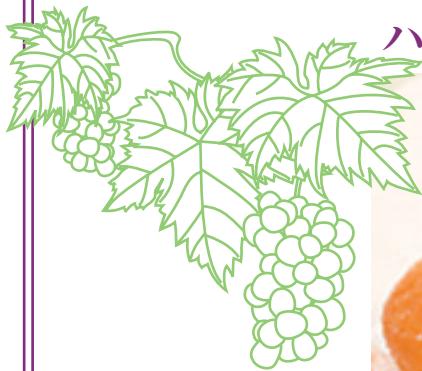


カリifornia・レーズンを使った
ハロウイン製品アイデアセミナー



かぼちゃとレーズンのマフィン
(有)ビスキュイ 駒水 純一郎氏

配合 (g)

マフィン生地

全卵	3個
グラニュー糖	158
薄力粉	225
パンプキンパウダー	90
ベーキングパウダー	14
コーングリット	28
無塩バター	60
牛乳	255
バニラエッセンス	キャップ1杯

ガルニチュール

レーズンペースト	300
----------	-----

グラスアロー

粉糖	250
水	50
ラム酒	30
アマレット	10

仕上げ

カリifornia・レーズン	適量
----------------	----

作り方

マフィン生地

1. 全卵とグラニュー糖をボウルに計り、軽く泡立てる
2. ふるっておいた粉類を半分ほど混ぜたところで熱く溶かしたバター、人肌に温めた牛乳を加え、残りを混ぜる
(コシが出ないように)
3. あらかじめバターを塗っておいたフレシキパンに少し生地を流し、中にレーズンペーストを入れ、7分目まで残りを流す
4. 180℃のオーブンで、18分焼成する
5. 焼成後、熱いうちにフレシキパンから外し、用意しておいたグラスアローにつけ、上にレーズンのせ、230℃のオーブンで再び焼成する。(約1分)

グラスアロー

すべての材料をよく混ぜ合わせる



カリifornia・レーズン協会