

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



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
コーングリッツ	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

カリフォルニア・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いたフレス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、熱いうちにフレスキパンから外し、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