

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



かぼちゃのレーズンサブレ

(有)ビスキュイ 駒水 純一郎氏

配合 (g)

生地

無塩バター	270
有塩バター	400
グラニュー糖	320
卵黄	2個
薄力粉	700
パンプキンパウダー	300
バニラオイル	キャップ1杯

バタークリーム

水	250
グラニュー糖	250
バニラビーンズ	1本
卵黄	10個
無塩バター	625

ラム・レーズン (1枚につき) …… 12粒

ラム・レーズン

カリフォルニア・レーズン	1,000
ラム酒	500ml

作り方

生地

1. バター、グラニュー糖を摺り混ぜ、卵黄を加え混ぜる
2. ふるった粉類を合わせる
3. 冷蔵庫で休ませる

バタークリーム

1. 水、グラニュー糖、バニラビーンズを銅鍋に計り、沸かす
2. 摺り混ぜた卵黄に加え、アングレーズを炊く
3. 熱をとり、立てたバターと合わせる

ラム・レーズン

1. レーズンを軽く洗い、水気をきる
2. レーズンをパットに入れ、ラム酒を注ぎ完全に浸して、真空調理する
3. 一晩おいて、汁気を完全に切る

組み立て

1. 生地を3.5mm厚にのして型抜きし、140℃のオーブンで10分焼成し、120℃に落とし、12～13分焼成する
2. バタークリームを絞り、ラム・レーズンをのせサンドする



カリフォルニア・レーズン協会