

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



カマンベール ラム トンプソン・シードレス

(有)ビスキュイ 駒水 純一郎氏

配合 (55-30セルクル45個分と4号セルクル1台分、g)

ムース

カマンベールフィリング	312
牛乳	125
生クリーム (38%)	125
クリームチーズ	781
ヨーグルト	125
無塩バター	41
グラニュー糖	175
ゼラチン	19
白ワイン	94
レモン果汁	1/2個分
生クリーム (38%)	257
生クリーム (40%)	150
ラム・レーズン	1,200

シート (8取天板4枚分)

卵黄	720
上白糖	320
かぼちゃペースト	822
太白ゴマ油	320
牛乳	200
薄力粉	700
卵白	800
上白糖	480

ラム・レーズン

カリフォルニア・レーズン	1,500
ラム酒	750ml

仕上げ

なかない粉糖	適量
クレームシャンティー	適量
かぼちゃのクラム	適量

作り方

ムース

1. カマンベールフィリング、牛乳、生クリーム (38%) をボウルに計り、湯せんにかけて柔らかくしておく
2. ミキサーでバター、グラニュー糖を攪り混ぜて、クリームチーズ、ヨーグルトの順で加えほぐしのぼしていく
3. 1と2を合わせ、湯せんで溶かしたゼラチン、レモン果汁を合わせる
4. 8分立てにした生クリーム (40%) とラム漬けレーズンを合わせる

シート

1. 卵黄と上白糖をミキサーボウルに計り、人肌より少し温かい位の熱をつけ、パートポンプを作る
2. かぼちゃペースト、ゴマ油、牛乳をボウルに計り、混ぜ合わせる
3. 卵白と上白糖でメレンゲを立てて、2に薄力粉、立てたメレンゲの順で合わせる
4. 天版に流し、下天版を2枚入れ、180℃のオーブンで、22分焼成する

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. シートを1cmにスライスしてセルクルで抜き、底生地にする
2. ムースを上にも塗り、冷凍する
3. セルクルから外し、クレームシャンティーでナッペしたら、かぼちゃのクラムをつけ粉糖で仕上げる



カリフォルニア・レーズン協会