

第12回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン大賞



Reluire raisin
モンサンクレール 坂下 寛志氏

配合

ビスキュイ・ジョcond・レザン (g:フランス天板半分) —

全卵	48
卵黄	30
粉糖	30
アーモンドプードル	30
レーズンペースト	82
卵白	106
グラニュー糖	27
薄力粉	46
無塩バター	10

シュクレ・レザン (g) —

無塩バター	190
粉糖	80
レーズン濃縮果汁	50
アーモンドプードル	40
自然海塩	1.5
全卵	65
薄力粉	315

ジュレ・レザン (g:16粒分) —

ぶどうジュース (100%)	73
レーズン濃縮果汁	30
グラニュー糖	8
ゲル化剤	4

クレーム・エキゾチック (g) —

ミックスピューレ	70
パッションピューレ	20
卵黄	23
全卵	30
グラニュー糖	23
ゼリーパウダー	7.7
無塩バター	18

クレーム・オ・レザン・I・フロマージュ (g:16コ分) —

マスカルポーネ	158
レーズンペースト	180
生クリーム (35%)	158
卵黄	51
グラニュー糖	24
ゼリーパウダー	9.5
ミネラルウォーター	17.3
板ゼラチン	1.4

レーズン漬け込み (g) —

カリフォルニア・レーズン	110
オレンジジュース (100%)	50
オレンジコンサントレ	7

フロマージュ・クリュ (g:16台分) —

クリームチーズ	110
サワークリーム	17
グラニュー糖	10
オレングリキュール	3
植物性コンパウンドクリーム	86
生クリーム (42%)	66
オレンジゼスト	1/2コ分

フィオティーヌ・ココ・レザン (g) —

ショコラブラン	55
フィヤンティーヌ	20
ココナッツファイン	20
ザンテ・カラント	15

ナパージュ (g) —

ナパージュ	300
ミネラルウォーター	60

モンタージュ、デコレ (1コに対し) —

レモングラス	少々
金箔	少々
パータグラッセノワール	適量
アブリコットジャム	少々



Reluire raisin

工程

ビスキュイ・ジョコンド・レザン (1枚=5g) —

1. 全卵、卵黄、粉糖、アーモンドプードル、レーズンペーストをミキサーで立てる
2. 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る
3. 1と2を合わせ、薄力粉を入れて混ぜる
4. 3に溶かした無塩バターを加え混ぜる
5. 天板に出来上がった生地をのして、210℃のオーブンで焼成する
(7~8分で焼けるように温度は調節する)
6. 冷めたら、直径5cmの丸の抜型で16枚抜いておく

シュクレ・レザン (1枚=10g) —

1. 室温に戻した無塩バターに粉糖、レーズン濃縮果汁、アーモンドプードルを順に混ぜる
2. 全卵に自然海塩を溶かして、1に徐々に合わせる
3. 薄力粉を合わせて、ひとかたまりにまとめる
4. 1日冷蔵庫で休ませた後、厚さ2mmにのして、内径6cm深さ1.5cmのタルトレット型にフォンセする
5. 180℃のオーブンで、約18分焼成し、冷ましておく

ジュレ・レザン (1粒=6g) —

1. ぶどうジュースとレーズン濃縮果汁を合わせ、温める
2. グラニュー糖、ゲル化剤を攪り合わせ、1に加え混ぜる
3. 直径4.5cm深さ2cmのドーム型フレキシパンに、6gずつ流し、冷蔵庫で固めておく

クレーム・エキゾチック (1粒=8g) —

1. ミックスピューレ、パッションピューレ、全卵、卵黄、グラニュー糖、ゼリーパウダーをすべて合わせて、80℃まで加熱する
2. 1をパッセして、人肌くらいまで冷ます
3. ポマード状の無塩バターを、2と合わせる
4. ジュレ・レザンの上に8gずつ流し、冷凍庫で固める

クレーム・オ・レザン・エ・フロマージュ (1コ=35g) —

1. マスカルポーネ、レーズンペースト、生クリームを合わせておく
2. 卵黄、グラニュー糖、ゼリーパウダー、ミネラルウォーター、水でふやかしておいた板ゼラチンこれら全てを合わせ、湯煎で、80℃まで加熱する
3. 2をパッセする
4. 3が人肌くらいの温度になったら、1と合わせる
5. 直径6cm、深さ3cmのドーム型フレキシパンに、16コ分流す
6. ジュレ・レザンとクレーム・エキゾチックで出来たものをセンターとし、ビスキュイ・ジョコンド・レザンでフタをし、冷凍庫で固める

レーズン漬け込み —

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、選別しておく
2. オレンジジュース、オレンジコンサントレをレンジ対応容器に入れ、カリフォルニア・レーズンを加え、絡ませる
3. 2をラップし、電子レンジで中が水蒸気でこもるくらい加熱する
4. 数時間そのまま放置し、1度混ぜ合わせ直し漬けておく(膨張率114%)
※一晩でも使用出来るが、2日間漬けておくと尚良い

フロマージュ・クリュ (1台=25g) —

1. クリームチーズ、サワークリーム、グラニュー糖、オレンジリキュールを合わせる
2. 植物性コンパウンドクリーム、生クリームを順に、1と合わせる
3. 2をしっかりと立てて、オレンジゼストを加える
4. シロップを切ったレーズン120gをフロマージュ・クリュ 280gと合わせる
5. 焼き上げておいたシュクレ・レザンに詰めておく



Reluire raisin

工程

フィオティーヌ・ココ・レザン (1コ=2g) ——

1. ココナッツファインをグリエしておく
2. 溶かしたショコラブラン、フィヤンティーヌ、ココナッツファイン、ザンテ・カランツをしっかりと混ぜ合わせる
3. 直径4cm深さ1cmのフレキシパンに薄く敷き込み、冷蔵庫で固める

ナパージュ ——

すべてを合わせて加熱する

モンタージュ、デコレ ——

1. 固まったクレーム・オ・レザン・エ・フロマージュにナパージュをかけて(1コ=5g)、シュクレ・レザンの上にのせる
2. パータグラッセノワールで、トレーと接着する
3. フィオティーヌ・ココ・レザンを上部にのせ、レモングラス、金箔を飾る
(フィオティーヌとレモングラスの接着にアプリコットジャムを使用する)