

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
審査員特別賞



Caramel Raisin

グルメデリバリーシステム(株) 西園 誠一郎氏

配合 (g)

ラム酒漬けカリフォルニア・レーズン

カリフォルニア・レーズン…………… 400
ラム酒 (ダーク) …………… 150

キャラメル・レザン

(a)

生クリーム (38%) …………… 196
水あめ…………… 24
ライム表皮…………… 3コ分
自然海塩…………… 2

(b)

トレハロース…………… 50
グラニュー糖…………… 195
水…………… 98
ライム果汁…………… 16
ジンジャーヴィネガー…………… 8

無塩バター…………… 122
ラム酒漬けレーズン…………… 200

工程

前日準備：カリフォルニア・レーズンにラム酒をかけて混ぜ、一晩おく

1. (a)の材料を合わせ、110℃まで加熱する
2. 1を濾しておく
3. (b)の材料でキャラメルを作る
銅鍋に材料を全部入れ、150℃まで加熱する
4. 3に、2を少しずつ加え、角切りにした無塩バターを加え、128℃まで加熱する
5. ラム酒漬けレーズンを加え、シルパットを敷いた型に流す
6. カット出来る固さになるまで冷まし、3cm角にカットする
7. セロハンで包む

同時進行