



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー
～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



Caramel-Raisin

キャラメル・レザン

Pâtisserie Sei 西園 誠一郎氏

配合 [20cm×20cm×h1cm キャドル1台分]

ラム・レーズン

カリフォルニア・レーズン	150g
ダーク・ラム	56g

キャラメル・レザン

a	生クリーム (38%)	196g
	ハローデックス	24g
	ライムゼスト	3p
	ゲラント塩	2g
b	トレハロース	50g
	グラニュー糖	195g
	水	98g
	ライムジュース	16g
	ジンジャーヴィネガー	8g
	無塩バター	122g
	ラム・レーズン	150g

工程

- 1 レーズンをラム酒で3時間程度マリネしておく
- 2 aをあわせて鍋に入れ火にかけ、沸いたら蓋をしてライムの香りを移し、漉しておく
- 3 bの材料を合わせて銅鍋に入れ、150℃まで、時々水を含ませた刷毛で鍋をぬぐいながら加熱する。タイミングを見て2を再加熱し沸騰させておく
- 4 bが150℃になったら、2を加え131℃まで加熱する
- 5 131℃まで加熱したら、水に少量垂らして固さをチェックする(指で簡単に丸められるぐらいの固さに)
- 6 キューブ状にカットしたバターを加え溶かし混ぜ、バーミックスで完全に乳化させる
- 7 1のレーズンを加えなじませ、型に流しならす
- 8 カットできるまで固めて2.5cm角にカットし、フィルム等で包む

商品サイズ

1カット:2.5cm×2.5cm×h1cm、
20cm×20cm×h1cmのキャドルを使用。