



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～



Le Pirate ル・パイレート

Pâtisserie Sei 西園 誠一郎氏

配合 [12cm×55cm×h4cm レクタングル1台分]

レーズン・マリネ

a	カリフォルニア・レーズン	370g
	トレハロース	37g
	パイナップルジュース	74g
	ホワイト・ラム	74g

シュトロイゼル・キャフェ

b	無塩バター	118g
	グラニュー糖	58g
	トレハロース	29g
	ゲランド塩	2g
c	ココナッツ・ラペ	58g
	コーヒー (粉末)	7g
	薄力粉	177g

マドレーヌ・レザン

d	アーモンドブードル	84g
	グラニュー糖	116g
	全卵	122g
e	薄力粉	32g
	ベーキング・パウダー	2g
f	カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	16g
	グルマンディーズ・フランボワーズ	6g
	カリフォルニア・レーズン・ペースト	120g
	溶かしバター	32g

クレーム・フロマージュ・レザン

g	クリームチーズ	370g
	レーズン・マリネのマリネ液	19g
	グラニュー糖	40g
	レーズン・マリネ	370g

ムース・カリビアン

h	生クリーム (35%)	368g
	パイナップル・ピューレ	183g
	レモンジュース	36g
	ライムジュース	36g
	板ゼラチン	12g
	ホワイト・ラム	33g
i	卵白	37g
	グラニュー糖	37g
	トレハロース	37g
	水	18g

仕上げ用

j	ナバージュ・ヌートル (非加熱タイプ)	120g
	ホワイト・ラム	20g
k	カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	適量
	グルマンディーズ・フランボワーズ	適量
	金粉	適量
	乾燥パイナップル	適量
	カリフォルニア・レーズン	適量

工程

- 1 レザン・マリネを作る。aの材料をさっと沸かし、ラムを加えて1晩漬けておく(A)
- 2 シュトロイゼル・キャフェを作る。bを合わせてピーターでボマード状になるまですりあわせる
- 3 cの粉類を加えてソボロ状になるまで攪拌する
- 4 冷凍庫でしめたら5mmメッシュの裏ごし網に通して大きさをそろえ、レクタングルに敷き詰める
- 5 180℃で約20分間焼成する
- 6 マドレーヌ・レザンを作る。dをすりあわせてダマを無くしておく
- 7 全卵を加えて、合わせて篩ったeも加え混ぜる
- 8 fと溶かしバターを加えて、バーミックスで乳化させ5のシュトロイゼルの上に流し、170℃で約15分間焼成する。焼けたら四辺にナイフを入れ型から離して冷ましておく
- 9 クレーム・フロマージュ・レザンを作る。gをピーターで滑らかになるまですり混ぜ、(A)のレザン・マリネも加える
- 10 8の焼きあがったマドレーヌ・レザンの上に9を絞り平らにならし、いったん冷凍する
- 11 ムース・カリビアンを作る。hを合わせて沸かし、パイナップルの酵素を破壊し、ふやかしたゼラチンを加え溶かす
- 12 生クリームを八分立てに立てておく。iでイタリアンメレンゲを作る
- 13 11のアパレイユを28℃前後まで冷まし、クレーム・モンテを加える。さらにイタリアンメレンゲも加える
- 14 表面を凍らせた10に、13のムースをレクタングルいっぱいまで流す
- 15 表面を平らにならし、冷凍する
- 16 凍った15の表面に合わせたkで模様を描き、jのナバージュを流す
- 17 3cm幅にカットし、アナナス・セックとレーズンを飾る

商品サイズ

1カット:3cm×10cm×h4cm、
55cm×12cmのレクタングルを使用。



カリフォルニア・レーズン協会