



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～



Nuit d'un Vacances

ニュイ・ダン・ヴァカンス

Pâtisserie Sei 西園 誠一郎氏

配合 [12cm×55cm×h4cm レクタングル1台分]

ブラウニー生地

a	溶かしバター	330g
	ミルクチョコレート	375g
	ハローデックス	150g
	パッションフルーツピューレ	200g
b	カリフォルニア・レーズ濃縮果汁	40g
	全卵	300g
	カリフォルニア・レーズン・ペースト	36g
	アーモンドプードル	105g
c	薄力粉	60g
	カカオパウダー	36g
	ベーキング・パウダー	1g
	カリフォルニア・レーズン	150g

ギュモープ・レザン

	水	60g
d	トレハロース	85g
	グラニュー糖	50g
	ハローデックス	20g
	板ゼラチン	8g
e	卵白	52g
	トレハロース	15g
f	カリフォルニア・レーズ濃縮果汁	10g
	グルマンディーズ・フランボワーズ	4g

仕上げ用

カリフォルニア・レーズン	適量
金箔	適量
ピンクペッパー	適量
プードル・デコール	適量

工程

- 1 ブラウニー生地を作る。aの材料でガナッシュを作る
- 2 bの材料を合わせて、1で作ったガナッシュに加える
- 3 cの材料を合わせて篩い、2に加える
- 4 粉類が完全に混ざったら、パーミックスにかけて滑らかな生地を作る
- 5 レーズンを加えて生地全体に行き渡るように混ぜる
- 6 シリコンマットを敷いた鉄板にレクタングルをセットして生地を流し、150℃のオーブンで40分～50分焼成する。
- 7 焼けたら、冷まして型を外し上下逆さまにしておく
- 8 ギュモープ・レザンを作る。dの材料を鍋に入れ121℃まで加熱する。ゼラチンをふやかしておく。同時にeの材料でメレンゲを立て始める
- 9 121℃まで加熱したシロップに、ふやかしたゼラチンを加えてイタリアンメレンゲの要領で加えていく
- 10 fも合わせて加える
- 11 30℃前後に冷めるまで立て続け、温度が下がって粘りができたら、7の上に絞る
- 12 いったん冷凍し、表面にプードル・デコールを振って3cm角にカットする
- 13 金スプレーをふったレーズンとピンクペッパーを飾る

商品サイズ

1カット:3cm×3cm×h2.5cm、
焼成に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