



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～



Kuglof Indien

クグロフ・インディアン

Pâtisserie Sei 西園 誠一郎氏

配合 [クグロフ型2台分(生地600g/1台)]

クグロフ生地

a	無塩バター	168g
	クリームチーズ	166g
b	レーズンシードオイル	45g
	カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	24g
c	卵黄	70g
	アーモンドブードル	78g
d	コーンスターチ	34g
	薄力粉	55g
e	ベーキングパウダー	2.4g
	ナツメグパウダー	3.3g
f	カレーパウダー	8g
	一味唐辛子(粉末)	2g
g	ベーコン	150g
	チーズ(キューブ)	150g
h	カリフォルニア・レーズン	150g
	卵白	156g
i	ゲランド塩	6g

型用

無塩バター(ポマード状)	適量
粗引き黒胡椒	適量

工程

- 1 aの材料をビーターで滑らかになるまですり合わせる
- 2 bの材料を加えアーモンドパウダーと合わせて、篩ったcを加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 3 dの具材を加える
- 4 eでメレンゲを立てて、3とあわせる
- 5 ポマード状のバターを塗り、粗引き黒胡椒をふったクグロフ型に1台につき600gづつ入れ、180℃で約30分間焼成する
- 6 焼けたら型から外して冷ます

商品サイズ

1カット:φ16cm×h12cm、
焼成にφ18cm×h15cmのクグロフ型を使用。



カリフォルニア・レーズン協会