



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～



Pate aux Raisins sec

パテ・オ・レザン・セック

ノリエット 永井 紀之氏

配合 [7cm×20cm×h2.5cmのカードル2個分]

Pate a Foncer

薄力粉	500g
バター	350g
グラニュー糖	50g
塩	7.5g
卵黄	2個
水	90g

Garniture

バター	50g
アーモンドパウダー	50g
カリフォルニア・レーズン・ペースト	100g
粉糖	50g
アプリコットジャム	50g
カリフォルニア・レーズン	400g
卵	25g
ブランデー	少々

工程

Pate a Foncer

- 1 粉とバターを粉々にすり合わせる
- 2 グラニュー糖、塩、卵黄、水は一緒にして、溶かす
- 3 1に2を混ぜていく

Garniture

- 1 レーズンとブランデーを合わせておく
- 2 バターをポマード状にして、他の材料を混ぜておく

- 1 パータフォンヤをのし、カードルにフォンサーージュする
- 2 ガルニチュールを入れる
- 3 パータフォンヤでフタをして、飾りをつける
- 4 焼成する (オーブン温度: 200℃で、30分)