



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～



Savarin aux Raisins orange サバラン・オ・レザン・オランジュ

ノリエット 永井 紀之氏

配合 [サバラン型 約38個分]

Pate a Savarin

強力粉	250g
イースト	10g
グラニュー糖	15g
塩	5g
卵	4個
牛乳	50g
バター	75g
カリフォルニア・レーズン	150g
ショートニング	適量

Sirop : Brix31

オレンジジュース	150g
グラニュー糖	50g
水	50g
オレンジ	1/9個
レモン	1/9個

レーズンのグランマルニエ漬け

グランマルニエ	100g
カリフォルニア・レーズン	100g

仕上げ

オレンジシロップ	適量
クレームパティシエール	少量
カリフォルニア・レーズン・ペースト	適量
生クリーム	少量
オレンジの皮のコンフィ	少量
カリフォルニア・レーズン	適量

工程

Pate a Savarin

- 1 強力粉、イースト、グラニュー糖、塩、卵、牛乳を一緒に入れて、ミキサーボールに入れ、合わせる
- 2 生地がしっかりできてきたら、1時間おく
- 3 再度まわし、バターを少しずつ加えていく。レーズンも加える
- 4 型にショートリングを塗り、生地を型に入れていく
- 5 少しおいて、焼成（オーブン温度：200～210℃で、約20分）

Sirop : Brix31

- 1 全てを一緒に入れて沸かす
(オレンジ、レモンは皮付き、輪切り)

レーズンのグランマルニエ漬け

- 1 レーズンにグランマルニエを、ひたひたになるまで入れ、漬ける

仕上げ

- 1 サバランをオレンジシロップで戻す
- 2 クレームパティシエールとレーズン・ペーストを混ぜ合わせる
- 3 サバランに2を絞り、レーズンを散らす
- 4 生クリームを絞り、オレンジの皮のコンフィを飾る