



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～



Chocolat classic aux Raisins

ショコラ・クラシック・オ・レザン

ノリエット 永井 紀之氏

配合 [直径5cm×h3cm、50個位]

バター	200g
ショコラ (58%)	200g
卵黄	4個
グラニュー糖	75g
卵白	4個
グラニュー糖	60g
小麦粉	32g
カリフォルニア・レーズン	150g
コニャック	適量
(レーズンが漬かる位)	

工程

- 1 レーズンをあらかじめ、コニャックに漬けておく
- 2 バター、ショコラを一緒に溶かし温かくする
- 3 卵黄、グラニュー糖を合わせ立てる
- 4 卵白、グラニュー糖を合わせメレンゲを立てる
- 5 2に3を入れ、小麦粉、メレンゲと順に合わせる
- 6 型に流し、レーズンを入れ、焼成 (オーブン温度: 110°Cで、60分)