



パンプキンレーズンプディング

グランドライアット東京 後藤 順一氏

配合

生地配合(g)

生クリーム(乳脂肪45%)	500
全卵	6コ
クリームチーズ	125
グラニュー糖	62
バニラエキス	2
コンデンスミルク	100
ミルクジャム	100
かぼちゃペースト(無糖、加熱済み)	250

カラメル配合(g)

グラニュー糖	500
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	60
水	60

容器1つに対し

マルサラワイン漬けレーズン 4～5粒

工程

- 1 クリームチーズとグラニュー糖をあわせダマをなくす。
- 2 かぼちゃペーストを入れ混ぜあわせる。
- 3 コンデンスミルク、バニラ、ミルクジャムを入れて混ぜあわせる。
- 4 全卵を入れてあわせ、生クリームを入れてあわせ漉す。
- 5 予めカラメルを入れ、レーズンを4～5粒入れ冷やしておいた容器に、デポジッターで流し、150℃で25～30分焼成する。

ミルクジャム工程

コンデンスミルクを密閉容器にいれ、約120℃のオーブンに1時間半～2時間入れる。

カラメル工程

- 1 グラニュー糖の約1/4の量を鍋に入れ、火にかける。溶けてきたら、残量を数回にわけ入れ、全てを溶かす。
- 2 ふきそうに手前で火を止め、合わせておいたレーズン濃縮果汁と水を入れ混ぜあわせる。