



2009年 JCA カリフォルニア・レーズンを使用した特別講習会



レーズンバナナブラウニー

グランドハイアット東京 後藤 順一氏

配合 (g)

無塩バター	937
スイートチョコフレーク	525
全卵	750
グラニュー糖	1000
転化糖	52
薄力粉	450
バナナペースト	125
バナナフレーバー	15
チョコレートフレーバー	15
クルミ (刻み)	250
ラムレーズン	300
チョコレートチップ	350
粉糖	適量

工程

- 1 無塩バター、グラニュー糖をミキサーで混ぜあわせる。
- 2 湯煎にかけたスイートチョコフレークを、1に入れ混ぜあわせる。
- 3 全卵を除いた残り材料全部を入れ混ぜあわせ、全卵を入れて更に混ぜあわせる。
- 4 フランス天板に敷きつめ、チョコレートチップをトッピングする。
- 5 コンベクションオープン、180°Cで約12～13分焼成し、冷ましておく。
- 6 粉糖を振る。