

平成13年 フランスを中心とするヨーロッパの伝統的な
パン・菓子 テクニカルセミナー



レーズンの葉巻

ドミニクドゥーセの店 ドミニク ドゥーセ氏

配合 (15cm×1.5cm、20コ分/g)

葉巻型の生チョコ…………… 1000
パタグラセ…………… 適量
ココアパウダー…………… 適量

葉巻型の生チョコ

カリフォルニア・レーズン (ラム酒漬け)
…………… 125
生クリーム…………… 500
チョコレート…………… 500

工程

1. 生クリームとチョコレートでガナッシュを作る
2. レーズンを入れる
3. 15cm×1.5cmの棒状にする
4. パタグラセに浸す
5. ココアパウダーに転がす