

第9回 カリフォルニア・レーズン 洋菓子新製品開発コンテスト
アイデア賞



R a i s i n d e u x C o u c h e

清水 明日香

配合 (42個分：g)

ガナッシュ

A

生クリーム	90
転化糖	23
水あめ	7
クーベルチュール（ミルク）	125

B

クーベルチュール（スイート）	60
カリフォルニア・レーズン 濃縮果汁	25
カカオバター	4
無塩バター	7

C

カリフォルニア・レーズンペースト	200
コアントロー	30

カバーリング用

クーベルチュール（スイート）	300
----------------	-----

工程

ガナッシュ

1. Aの材料を手鍋に入れて火にかける。
2. Bの材料をボールに入れ、沸騰したAを一度に注ぎ、2～3分放置する。
3. 乳化した2をホイッパーで混ぜ、溶かしたカカオバターとレーズン濃縮果汁を入れ、さらに混ぜる。
4. 室温に戻したバターを入れて混ぜる。
5. カバーリングのクーベルチュールをテンパリングし、型に流し、合わせておいたCをコルネで絞る。
6. ガナッシュを絞る。
7. クーベルチュールでフタをし、冷蔵庫で30分冷やす。
8. 型から外す。