

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



プチレーズン

渋谷 健二

配合 (%)

アマンド生地

ローマジパン	120
発酵バター	100
カラメルペースト	90
全卵	70
卵黄	50
薄力粉	100
ベーキングパウダー	1.5
バニラビーンズ	1/3本
カリフォルニア・レーズンペースト	50
ラムレーズン	300

カラメルペースト

グラニュー糖	100
水	30

ラムレーズン

カリフォルニア・レーズン	10
ラム酒	10

工程

アマンド生地

1. ローマジパン、発酵バターをよく混ぜ、滑らかな状態にする。
2. カラメルペースト、バニラビーンズを加え、十分にホイップする。
3. 全卵、卵黄を3～4回に分けて混ぜる。
4. ふるった薄力粉、ベーキングパウダーを混ぜる。
5. レーズンペーストを混ぜ、さらにラムレーズンを混ぜる。

カラメルペースト

1. グラニュー糖を銅鍋に入れ、煙が出るまで加熱して茶色になったら火を止め、水を加えよく混ぜる

ラムレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水分をよく切ってから、
2. ラム酒に1週間以上漬け込む。

プチレーズン



配合 (%)

パートシュクレ	
発酵バター	50
粉糖	50
全卵	20
薄力粉	100
塩	0.1
レモン皮	0.5

仕上げ用シロップ	
グラニュー糖	45
水	55
レモンスライス	1枚
バニラビーンズ	1/4本
葡萄リキュール	30

工程

パートシュクレ	
1.	バター、粉糖を充分にホイップする。 全卵を3～4回に分けて混ぜる。
2.	塩とレモン皮を混ぜる。 薄力粉を混ぜ、1つにまとめ、冷蔵保存する。

成形と焼成	
1.	パートシュクレを3mm厚に伸ばし、楕円形（4×6cm）の型
2.	で抜く（10g）。 型天板に敷き、余分な生地をカットする。
3.	アマンド生地（12g）を絞る。 上火：185℃、下火：240℃のオーブンで20～22分焼成する。

仕上げ用シロップ	
1.	グラニュー糖、水、レモンスライス、バニラビーンズをボール に入れ沸騰させる。
2.	冷却後、葡萄リキュールを加える。

仕上げ	
1.	アマンド生地の部分にシロップをたっぷり染み込ませる（0.5g）。
2.	アマンド生地の部分をスイートチョコレートでコーティングす る（3g）。
3.	表面にブドウの葉を置き、全体に粉糖をかける。