

第10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  
カリフォルニア・レーズン大賞



プレゼント

## カリフォルニアの贈り物

日本菓子専門学校 名取 宏晃

### 配合 (g)

#### ワインレーズン餡

白生餡	500
赤ワイン	160ml
グラニュー糖	250
トレハロース (天然糖質)	100
カリフォルニア・レーズン	300
種助 (品質改良剤)	2
クエン酸	2
水	少量

#### 饅頭生地

上白糖	75
山芋 (フリーズドライ)	3
水	40ml
小麦粉	100
イスパタ (酸性の膨張剤)	2.4

#### 浮島生地

白並餡	200
上白糖	50
卵	2コ
小麦粉	9
上用粉	9
餅粉	4
山芋 (フリーズドライ)	2
着色剤 (挽茶色・黄色)	少々

#### 白並餡

白生餡	500
グラニュー糖	250
トレハロース (天然糖質)	50
水	300ml
着色剤 (赤)	少々

#### 仕上げ材料

赤ワイン漬けレーズン	適量
金箔	少々



## 工程

### ワインレーズン餡

1. 白生餡を10分間蒸す
2. 赤ワイン、グラニュー糖、トレハロース、種助を沸騰させる
3. 1の白生餡を2に加え、途中でレーズンの水煮したものを加える  
最後に水溶きしたクエン酸を加え、練り上げる

### 饅頭生地

1. 上白糖と山芋（フリーズドライ）をよく混ぜ合わせる
2. 水を徐々に加え、スパテラでよく混ぜ合わせる
3. 小麦粉とイスパタを混ぜてから加える
4. サックリと捏ね合わせ生地を作る

### 浮島生地

1. 卵を卵黄と卵白に分け、卵黄を白並餡と混ぜ合わせる
2. 卵白に上白糖を加え、しっかりとメレンゲを作る
3. 1と2を合わせ、途中で粉類を一緒にしたものを加える
4. 半量ずつ分け、そのひとつは若草色に着色する

### 白並餡

1. 水、グラニュー糖、トレハロースを沸騰させる
2. 白生餡を加え、少し硬めに練り上げる
3. 冷めたら、ピンク色に着色する

### 仕上げ

1. ワインレーズン餡（18g）をピンク色の白並餡（10g）で包餡し、丸めておく
2. 饅頭生地（14g）で1を包餡する
3. 10分位で蒸し上げる
4. 赤ワイン漬けたレーズン（3粒）を饅頭の上部につける
5. 浮島生地を饅頭の上から半分位に掛け、若草色の生地も残りの部分に掛ける
6. 10分位で蒸し上げる
7. 最後に金箔を付ける