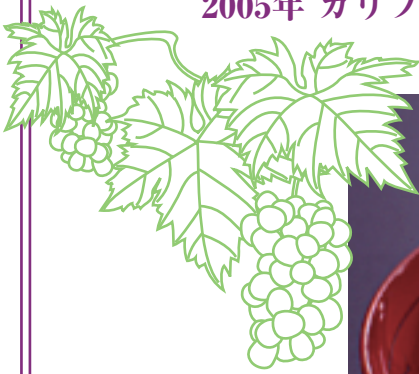


2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



白雲

大嶋高幸氏 (株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長)

材料 (4人分)

芯の具	
マスカルポーネチーズ……………	34g
吟醸酒でもどしたレーズン……………	34g
粒あん……………	80g
生地	
百合根裏漉し……………	30g
白あん……………	30g
あしらい	
小梅蜜煮……………	少々
カリフォルニア・レーズン……………	少々

作り方

1. レーズンを吟醸酒に2時間漬けてもどしておく。
2. 吟醸酒でもどしたレーズンとマスカルポーネチーズを混ぜ、17gで丸を取る。これを粒あん20gで包む。
3. 百合根の裏漉しと白あんを混ぜて小田巻に入れておく。
4. 2を芯にして3で作った生地を白雲状にして上に掛ける。
5. 天にあしらいとして小梅蜜煮とレーズンを盛る。