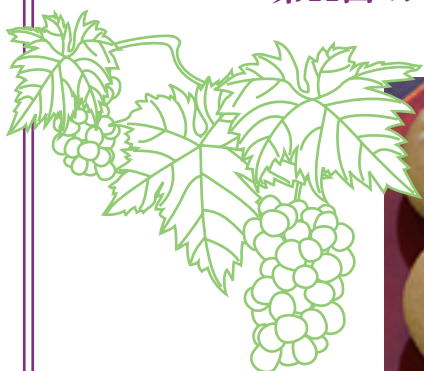


第11回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト  
最優秀部門賞 (和菓子)



## 太陽の調べ

東京製菓学校 神田 さとみ氏

### 配合 (g)

#### 中餡

白並餡	1200
赤糖	120
水	300
水飴 (ハローデックス)	100
レーズン濃縮果汁	90
カリフォルニア・レーズン	300
ラム酒	200
レモン表皮	少々

#### 生地

全卵	120
卵黄	1個
上白糖	220
バター	40
白並餡	80
重曹	3
PH調整剤 (ケレモル)	3
薄力粉	400
抹茶	6

#### ガラスロワイヤル

粉糖	50
抹茶	5
卵白	10
飾り用ザンテカランツ (1個あたり)	3粒

#### 音符用ガラスロワイヤル

粉糖	50
卵白	10
着色料 (赤・黄)	少々

### 工程

#### 中餡

1. カリフォルニア・レーズンを、レモン表皮を加えたラム酒に漬け込む
2. 鍋に赤糖と水を入れ、火にかけ溶解する
3. 白並餡を加え練る
4. 上がり際に、1とレーズン濃縮果汁、水飴 (ハローデックス) を加え、練り上げる (Brix64%)

#### 生地 (湯煎宵捏ね麩切法)

1. ボウルに全卵、卵黄を割りほぐす
2. 上白糖を篩い入れ、摺り混ぜる
3. バター、白並餡を加え、湯煎にかける
4. 冷却後、重曹とPH調整剤を加える
5. 薄力粉、抹茶を一緒に篩い、サクリと合わせる
6. 一晚寝かせる
7. 翌日、麩切り (ミキサーにかける) して、薄力粉の手粉で包餡 (生地: 15g、中餡: 30g)
8. 俵型に成形し、三角スダレに押し、鉄板に並べる
9. 水霧をかけ焼成 (焼成温度 上火: 180℃/下火: 130℃、時間: 約18分)
10. 焼成後、ガラスロワイヤルを刷毛塗りし、ザンテカランツを飾り仕上げる

#### ガラスロワイヤル

1. 粉糖、抹茶をよく混ぜ合わせる
2. 卵白を加え、十分に摺り合わせる (着色する時はここで着色します)