

第12回 カリフォルニア・レーズン 菓子新製品開発コンテスト  
グッドアイデア賞



## レーズン日和

(株)亀屋万年堂 田崎 典子氏

### 配合 (g)

#### 生地

白玉粉	50
水	200
牛乳	100
タピオカ澱粉	2
小麦粉	195
上白糖	70
フリーズドライ・グレープ	4
レーズンペースト	10
色素 (黄・赤・青)	適量
ラム酒漬けレーズン	1コに1粒

#### グラッパ入りクリーム

生クリーム	100
グラニュー糖	10
グラッパ	1

#### レーズン餡

白生餡	200
グラニュー糖	27
トレハロース	20
麦芽糖	20
レーズンペースト	250
水	適量

#### レーズン羹

寒天	2.5
水	150
グラニュー糖	20
レーズンペースト	150

#### レーズンクリーム・ビンゴット風味

レーズン羹	70
生クリーム	150
グラニュー糖	13
ラム酒	0.5
ビンゴットソース	5





## 工程

### 生地

1. 白玉粉を水で溶かし、牛乳、上白糖を加える
2. タピオカ澱粉、小麦粉を手早く混ぜて、裏濾す
3. フリーズドライ・グレープ、レーズンペーストを合わせる 紫・緑・オレンジに着色する
4. 紫生地を5cm×11cmで焼く（平鍋）
5. 緑・オレンジ生地を平鍋に流し、中央にレーズンをのせて、焼き上がったらぶどうの葉型で抜く
6. 緑生地を細く焼き、ツルを作る
7. 紫生地で、レーズン餡（9g）、レーズンクリーム・ビンゴット風味（4g）、グラッパ入りクリーム（2g）を絞り、巻く
8. 仕上げに、葉、ツルを飾る

### レーズン餡

1. サワリに水、グラニュー糖、トレハロース、麦芽糖を入れて火にかける
2. 沸騰したら、白生餡を入れて練る
3. 上がり際に、レーズンペーストを入れる

### レーズン羹、レーズンクリーム・ビンゴット風味

1. 水と寒天を火にかけて溶かす
2. 寒天が溶けたら、グラニュー糖、レーズンペーストを入れ、容器に入れて固める
3. 固まったら、フォークなどで崩す
4. 生クリーム、グラニュー糖、ラム酒を入れて7分泡立てる
5. ビンゴットソース、3のレーズン羹を合わせる

### グラッパ入りクリーム

生クリームとグラニュー糖とグラッパを8分立てにする