



花ぶどう

いろいろ生地にカリフォルニア・レーズンをたっぷり入れ、視覚と味覚を考慮した夏向きの菓子です。
中の餡に乳脂を加え、まろやかなレーズン餡に仕立てました。

国際フード製菓専門学校 星 武二氏

配合 (約55コ分/g)

外郎生地

カリフォルニア・レーズン(ラム酒漬) ..	150
上白糖 ..	270
トレハオース ..	100
上用粉 ..	160
もち粉 ..	130
薄力粉 ..	100
温湯 (※薄紅または紫色に着色) ...	500

中餡

カリフォルニア・レーズン(ラム酒漬) ..	150
白生餡 ..	500
水 ..	150
グラニュー糖 ..	250
トレハオース ..	50
種助 ..	2
水あめ ..	50
粉乳 ..	40

工程

1. 上白糖、トレハオース、上用粉、餅粉、薄力粉を器にふるい入れる
2. 60℃の温湯を少しずつ入れ攪拌
3. 着色する 枠または洋かん舟に流し入れ30分蒸らす
4. 蒸れたら容器にあけ、カリフォルニア・レーズンを混合し包餡する
5. 艶蒸しを3分して冷ます

餡

1. 白生餡、水、グラニュー糖、トレハオースを一緒にして練る
2. 種助を入れる
3. 水あめを入れ、水溶きした粉乳を入れる
4. カリフォルニア・レーズンを混合し、小分けにして冷ます