

カリフォルニア・レーズン 製菓・製パン実演セミナー

製菓



Youtubeライブ配信のアーカイブはこちら

https://www.youtube.com/watch?v=I21kRBGBr_c



主催:カリフォルニア・レーズン協会

後援:アメリカ大使館農産物貿易事務所

協賛:株式会社J-オイルミルズ





なかやま り え

中山 理絵

オクシタニアル パティシエ

- ◆ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2010 優勝
- ◆トップ・オブ・パティシエ2009
チョコレートのパエスモンテ&アントルメ部門 準優勝
- ◆チーズソムリエ、美健康食品マイスター



オクシタニアル

東京都中央区日本橋蛸殻町1-39-7

カリフォルニアンクッキー



【配合】 12枚分

クッキー

Violife Bioバター	57g
グラニュー糖	88g
食塩	0.8g
全卵	15g
薄力粉	88g
ベーキングパウダー	0.75g
ビールレーズン	130g
アーモンドスリーバード	50g (ロースト)

ビールレーズン

黒ビール	350ml
カリフォルニア・レーズン	400g
グラニュー糖	120g

【作り方】

クッキー

- ① 柔らかくしたBioバターにグラニュー糖、食塩を入れ、ムラなく混ぜる
- ② 全卵を何回かに分けて入れる
- ③ ふるっとおいた薄力粉とベーキングパウダーを混ぜてビールレーズン、ローストしたアーモンドスリーバードも加えて混ぜる
- ④ 生地を一晩休ませて1つ35gで丸める すこし上から押して、平らな円形にする
- ⑤ 180℃のオーブンで10分～焼成

ビールレーズン

- ① 洗ったカリフォルニア・レーズンと黒ビール、グラニュー糖を鍋に入れ、レーズンが膨らむまで炊く
- ② 火を止めて、冷ます

アールグレイズン

【配合】 ミニクグローフ型3個分

紅茶レーズン

アールグレイ	6g
お湯	200g
カリフォルニア・レーズン	200g
グラニュー糖	60g
グランマルニエ	50g

ケック

Violife Bioバター	60g
きび砂糖	72g
全卵	60g
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	1g
紅茶パウダー	7g
紅茶レーズン	160g

仕上げ

泣かない粉糖	適量
--------	----



【作り方】

紅茶レーズン

- ①アールグレイを3分間蒸らした紅茶を入れる
- ②①とカリフォルニア・レーズン、グラニュー糖を鍋に入れ、レーズンが膨らむまで炊く
- ③火を止めて、グランマルニエを加え、冷ます

ケック

- ①柔らかくしたBioバターに、全卵とグラニュー糖を混ぜたものを加えて乳化させる
- ②①に粉類を入れ 紅茶レーズンも混ぜる
- ③型に流し、160℃のオーブンで35分～焼成

仕上げ

- ①焼成後、型から外し、粗熱をとる
- ②お好みで、泣かない粉糖を振る

カリフォルニア・レーズン サンド

【配合】 8個分

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン 200g

水 適量

シロップ 60g

グラニュー糖 60g

コニャック 30g

シロップ

グラニュー糖 135g

水 50g

レーズン濃縮果汁 50g

サブレ

Violife Bioバター 90g

グラニュー糖 45g

食塩 0.8g

薄力粉 100g

アーモンドプードル 30g

Bioバタークリーム

Violife Bioバター 100g

シロップ 60g

組み立て/仕上げ: 1個あたり

Bioバタークリーム 6g

漬け込みレーズン 15g

泣かない粉糖 適量

【作り方】

漬け込みレーズン

①洗ったカリフォルニア・レーズン、グラニュー糖、ひたひたの水を鍋に入れ、レーズンが膨らむまで炊く

②火を止めて、コニャックを加え、冷ます

シロップ

①レーズン濃縮果汁、水、グラニュー糖を鍋に入れ、沸騰させる

②火を止め、冷ます

サブレ

①柔らかくしたBioバター、グラニュー糖、塩を入れ、ムラなく混ぜる

②薄力粉とアーモンドプードルをふるったものを①に混ぜ合わせ、休ませる

③3mmにのし、5×5cmにカットする

④シルパン面に置き、160℃のオーブンで、15分～焼成

Bioバタークリーム

①Bioバターとシロップを、温度調整しながら合わせて立てる

組み立て/仕上げ

①サブレにBioバタークリームを絞り、漬け込みレーズンを乗せ、もう1枚サブレで挟む

②水玉模様のステンシルで泣かない粉糖を振る



カリフォルニア・レーズン タルト

【配合】 約5個分

シュクレ

Violife Bioバター	62g
グラニュー糖	50g
全卵	13g
卵黄	18g
薄力粉	113g
ベーキングパウダー	1g
ジンジャーパウダー	1g
カルダモン	1g

アーモンドクリーム

Violife Bioバター	20g
グラニュー糖	20g
全卵	20g
アーモンドプードル	20g

フィリング:1個あたり

レーズンペースト	25g
アーモンドクリーム	10g

ドリュール

卵黄	20g
牛乳	6g
食塩	適量



【作り方】

シュクレ

- ①柔らかくしたBioバターにグラニュー糖を混ぜる
- ②全卵、卵黄を数回に分け加える
- ③薄力粉、スパイス、ベーキングパウダーを合わせてふるい、加える 生地を休ませる
- ④3mmのし、フォンサージュの生地とフタの生地を取る
- ⑤温度管理しながらフォンサージュする
- ⑥フタの生地にドリュールを塗る

アーモンドクリーム

- ①柔らかくしたBioバターにグラニュー糖を混ぜ合わせる
- ②全卵を数回に分け加える
- ③アーモンドプードルを加えて混ぜ合わせ、滑らかにする

ドリュール

- ① 卵黄、牛乳を混ぜ合わせる
- ② シノワでこして、食塩を加え混ぜる

組み立て

- ①フォンサージュした型にアーモンドクリームとレーズンペーストを絞り込む
- ②ドリュールを塗ったフタ生地を水で接着
- ③170℃のオーブンで25分～焼成

カリフォルニア・レーズン ブレッド

【配合】 7本分

カリフォルニア・レーズン	230g
セミドライアプリコット	120g
ドライクランベリー	50g
アーモンドスリーバード	80g
グラニュー糖	45g
シナモン	2g
ナツメグ	0.5g
クローブ	0.5g
コリアンダー	0.5g
ジンジャーパウダー	2g
キルシュ酒	100g
薄力粉	85g



【作り方】

- ①フルーツ類、ナッツ類、スパイス類、キルシュ酒を合わせて混ぜ、3日間寝かせる
- ②①に薄力粉を振るった薄力粉を合わせ、1つ100gずつに分割
- ③180℃のオーブンで、25分～焼成
- ④粗熱が取れたらラップに包み、冷蔵庫で寝かせる