



2018年 製菓・製パンに携わる技術者や開発者を対象としたセミナー
今だから知りたい カリフォルニア・レーズンの
前処理方法とその活用について



ケーキトロピックレザン

コンラッド東京 パストリーシェフ
岡崎 正輝 氏

材料

[シリコン型3.3cm×8.3cm]

| | |
|--------------------|------|
| パートダマンド | 65g |
| 全卵 | 357g |
| バター | 390g |
| グラニュー糖 | 280g |
| アカシア蜂蜜 | 26g |
| 薄力粉 | 313g |
| 食品添加物製剤 | 62g |
| ベーキングパウダー | 15g |
| マンゴー・ココナッツレーズン(刻み) | 500g |

工程

1. パートダマンドを温めて、グラニュー糖1/3量を入れて混ぜる
2. 柔らかくしたバターを入れ、アカシア蜂蜜、残りのグラニュー糖2/3量を入れて混ぜる
3. 全卵を合わせ、ふるった粉類を混ぜ合わせていく
4. 刻んだマンゴー・ココナッツレーズンを混ぜ、型に55g絞る
5. 160℃のオーブンで37分焼成する

マンゴー・ココナッツレーズン



材料

| | |
|--------------|------|
| カリフォルニア・レーズン | 100g |
| マンゴーピューレ | 100g |
| ココナッツピューレ | 50g |
| サワークリーム | 10g |
| ミネラルウォーター | 25g |

工程

1. マンゴーピューレ、ココナッツピューレを混ぜ、サワークリームを溶きのばす
2. ミネラルウォーターを入れる
3. カリフォルニア・レーズンを入れて真空する
4. 3日間漬ける

※ 真空にしない場合はカリフォルニア・レーズンを熱湯に30秒ほど湯通しし、上記の材料を合わせたものにマリネする