



## エレガント

レーズン大賞  
(有)フラマリオン洋菓子店 岩元 竜二 氏

レモンの爽やかな風味がレーズンの甘味とあいまって上品な味わいのお菓子。

### 材料 (25個分 6×h4)

<b>【カリフォルニアレーズンの下処理】</b>	<b>【クレーム・シトロン】</b>
カリフォルニアレーズン 600g	シモンチェロ酒(レモンのお酒) 72g
白ワイン 600g	レモン果汁 48g
バニラスティック 1本	粉ゼラチン 14.5g
シナモンスティック 1本	生クリーム(38%) 400g
レモンバーム(ハーブ) 全体の1%くらい	
<b>【ビスキュイ・レザン】</b>	
卵黄 105g	A [ バニラスティック 1/2本
グラニュー糖 35g	牛乳 405g
薄力粉 100g	グラニュー糖 84g
レーズン・コンセントレート 15g	コーンスターチ 24g
カリフォルニア・レーズン(刻み) 300g	薄力粉 18g
	卵黄 108g
	無塩バター 30g
A [ 卵白 170g	<b>【グラッサージュ・シトロン】</b>
グラニュー糖 75g	ホワイトチョコレート 210g
乾燥卵白 少々	チョコレート用の色素(黄) 少々
<b>【クレームレザン】</b>	A [ 牛乳 160g
マラスキーノ 45g	水飴 145g
カリフォルニア・レーズン(刻み) 200g	B [ リモンチェロ酒 30g
A [ 牛乳 180g	レモン果汁 45g
生クリーム(38%) 360g	粉ゼラチン 12g
卵黄 300g	
グラニュー糖 100g	<b>【飾り用レモンゼスト】</b>
粉ゼラチン 15g	レモンゼスト 適量
	ポーメシロップ 適量
	<b>【仕上げ】</b>
	クレーム・ド・カシス酒 適量
	生クリーム(糖分8%) 適量
	レーズン・コンセントレート 適量
	カリフォルニア・レーズン(ラム酒漬け) 適量
	チョコレート 適量

### 準備

#### 1.カリフォルニア・レーズンの下処理を行う。

- ① カリフォルニアレーズンを他の材料と一緒にして、レーズンがふっくらとなるまで煮て、柔らかくなったら冷水で冷まし一晩おく。
- ② 水気をきって、細かく刻んでおく。

#### 2. 飾り用レモンゼストをつくる。

- ① レモンゼストを細長くカットして、沸騰したお湯でゼストが柔らかくなるまで煮る。
- ② 水気を切り、ポーメシロップ(30度)に一晩漬けておく。

#### 3. 粉をふるっておく。

#### 4. 板ゼラチンは分量の5倍の水でふやかしておく。

#### 5. 飾りのチョコレートを作る。

ミルクチョコレートをテンパリングをかけてから、パレットナイフで一すくいし、パレットナイフでチョコレートを

引っぱって涙型にする。

## 作り方

### 1. ビスキュイ・レザンを作る。

- ① 卵黄とグラニュー糖をすりあわせ(泡立てない)レーズンコンセントレート、カットしたカリフォルニアレーズンを一緒に合わせておく。
- ② Aでしっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ ①に②の一部を加え、さらに薄力粉をしっかりと混ぜてから残りの②を加えて、丸口金13~15で絞る。
- ④ 180°Cで8~10分焼成し、粗熱を取っておく。
- ⑤ 粗熱が取れたら、六角セルクルで抜く。また、クレーム・レザンと同じ型でも抜いておく。(一つのアートルメに二つの型で抜いたビスキュイを使用)

### 2. クレーム・レザンを作る。

- ① Aを鍋と一緒にして火にかけ、とろみが付くまで煮る。(85°Cくらい)
- ② ①を裏ごしをして、マラスキーノ、刻んでおいたカリフォルニアレーズンを加える。
- ③ 16cmのセルクルに300g流して冷やし固め、固まったら4.5cmのセルクルの抜き型で抜いておく。

### 3. クレーム・シトロンを作る。

- ① Aの材料でクレームパティシエールを炊き、レモンチェロ酒、レモン汁、ふやかしたゼラチンを加えて裏ごしをし、粗熱をとる。
- ② 6分立て程度に生クリームを泡立て①に加える。さらにレモンゼストも合わせておく。

### 4. グラッサージュ・シトロンを作る。

- ① 材料Aを沸騰させ、刻んだホワイトチョコレートを加える。
- ② 材料Bを①に加え、黄色の色素を付けて最後に裏ごしをする。

### 5. ケーキを仕上げる。

- ① 六角のセルクルの中に、抜いておいたビスキュイ・レザンを底に敷いて、クレームドカシス酒をアンビベする。
- ② ①にクレーム・ド・シトロンを少し流し、予め抜いておいたクレーム・レザンをのせ、再びクレーム・ド・シトロンを少し流し、クレーム・ド・レザンと同じ型で抜いておいたビスキュイ・レザンをのせて、クレーム・ド・シトロンを型いっぱい流す。そして表面を整えて冷やし固める。
- ③ 冷やし固まったら、型から抜き表面にレーズン・コンセントレートで模様を描き、その上からグラッサージュ・シトロンを全体に薄くかける。(グラッサージュをかける際に、レーズン・コンセントレートが流れるようにすると綺麗な模様になる)
- ④ 飾りに使う生クリーム(糖分8%)を泡立てておき星の口金で絞り、チョコレート、レモンゼスト、ラムレーズンを飾る。