



Carnival Raisin

アイデア賞
(株)ロイヤルホテル 沖 忠浩 氏

自然素材を組み合わせた優しい味わいのあるケーキ。レーズンの味わいも全体の味のアクセント・コクになっていてとても手の込んだ一品。

材 料

【ディープシーウォーターレーズン】
カリフォルニア・レーズン 600g
海洋深層水 400g
コアントロー(50度) 400g
グラニュー糖 300g

【ビスキュイノワゼット&ジュレレーズンサンド】
ノワゼットプードル 300g
粉糖 120g
薄力粉 45g
卵白 310g
グラニュー糖 200g

【ジュレレーズンコアントロー】
カリフォルニア・レーズン 70g
海洋深層水 180g
グラニュー糖 70g
オレンジピール 70g
レーズンコンセントレート 35g
コアントロー(50度) 15g
板ゼラチン 8g
(ジュレレーズンコアントローの出来あがり
400gに対しての分量)
海洋深層水 少々

【ムースレーズンミエール】
グラニュー糖 63g×2回
レーズンコンセントレート 21g×2回
卵黄 35g×2回
全卵 1.5個×2回
板ゼラチン 11.5g×2回
生クリーム(45%) 420g×2回
卵白 63g×2回
はちみつ(アカシア) 63g×2回
※同じ分量を2回ずつ仕込むので、
2倍量で仕込み1/2にしてもよい。

【クリスピーレーズン&オレンジ】
カリフォルニアレーズン 適量
ネーブルオレンジ 1個
水 300g
グラニュー糖 150g
ボーメンシロップ(30度) 少々

【クリスピーライム】
ライム 1個
水 500g
クエン酸 1g

【チョコレートフルール&ロール】
クーベルチュールブラン 適量
クーベルチュールノワール 適量

【アーモンドプラリヌ】
アーモンド 50g
グラニュー糖 30g
水 15g

【仕上げ】
ココア 10g
オレンジピール、ドライアプリコット、
ドレンチェリー、スライスピスタチオ、
スライスアーモンド(ロースト済)、
ナパージュヌートル、オレンジ、
フランボアーズ、はちみつ、
ピスタチオ、金箔、ミントの葉

準 備

1. ディープシーウォーターレーズンを作る。(7日前の仕込みがベスト)

- ① カリフォルニアレーズンを20分間蒸し上げる。
- ② 海洋深層水とグラニュー糖で作ったスリッスを沸かし、粗熱をとりコアントローを加える。
- ③ 蒸しあげたレーズンを加え、冷蔵庫で寝かす。
- ④ 海洋深層水とカリフォルニアレーズンのミネラルがコアントローとマッチするまで最低は七日間を要する。

2. クリスピーレーズン&オレンジを作る。

- ① オレンジをスライスして下茹でする。
- ② 水とグラニュー糖を鍋に入れ①のオレンジを加え弱火で30分煮こむ。
- ③ シルパットの上にシロップをよく切ったオレンジを並べ、カリフォルニアレーズンをオレンジの表面に散らして100~110℃のオーブンで下天板を入れ乾かす。

- ④ ほとんど乾いてきたら、ポーメシロップ(30度)を表面に塗り更に乾かす。

3. クリスピーライムを作る。

- ① ライムをスライスしてクエン酸入りの水を銅鍋に入れて下茹でする。
- ② ライムの皮に緑色が定着したらオレンジと同じようにシロップで煮あげる。
- ③ シルパットの上に並べてオレンジと同じように乾かす。

4. チョコレートフルール & ロールを作る。

- ① テンパリングしたクーベルチュールブランでフルールを作る。
- ② テンパリングしたクーベルチュールノワールでロールを作る。

5. アーモンドロッシェを作る。

- ① オープンでアーモンドをローストしておく。
- ② シロップを火にかけ沸いたらアーモンドを加え、プラリーヌを作る。

作り方

1. ビスキュイノワゼット & レズンサンドをつくる。

- ① ノワゼットプードル、粉糖、薄力粉をフルって合わせておく。
- ② 卵白にグラニュー糖を一度に全て加え、メレンゲを作る。
- ③ メレンゲと①をしっかり合わせて、天板に450gずつを平らに伸ばし、180℃のオーブンで焼く。そして粗熱をとっておく。

2. ジュレレーズンコアントローを作る。

- ① カリフォルニアレーズン、海洋深層水、グラニュー糖を鍋に入れ、弱火にかける。
- ② レズンがシロップの中で膨らんできたら火から下ろし、オレンジピール、レーズンコンセントレートを加える。
- ③ フードプロセッサーでレーズンがペースト上にならない程度にカッターする。
- ④ ③にコアントローを加え、総量400gに対し8gの板ゼラチンを加える。(海洋深層水で出来あがり量を調節する)
- ⑤ ④を冷やし、ペースト状になれば、焼きあがって粗熱の取れているビスキュイノワゼットに平らに伸ばして2枚のビスキュイでサンドし冷やし固める。

3. ムースレーズンミエールを作る。(2回に分けて仕込みを行う)

- ① はちみつを107℃まで熱し、卵白とでイタリアンメレンゲを作る。
- ② グラニュー糖、レーズンコンセントレート、卵黄、全卵をボウルに入れ、湯煎の上で泡立てる。途中、水でふやかした板ゼラチンを加え、更にとろみがつくまで、熱をつけながら泡立てる。
- ③ ②が十分とろみを持てば湯銭からはずして泡立て(流れるくらいの生地)、粗熱をとる。
- ④ 生クリームを泡立てておき、泡だったら粗熱のとれたイタリアンメレンゲと合わせ、③のポンプを加えてムースをつくる。

4. 仕上げを行う。

- ① シートを敷いて、四角のセルクル内側に、ディープシーウォーターレーズンを散らす。
- ② ドライアプリコット、ドレンチェリー、オレンジピールは適当な大きさにカットして、スライスピスタチオとアーモンドスライスとともに散らす。
- ③ ムースレーズンミエールの1回目の仕込み分をフルーツが動かないように型の1/3まで流し入れ、平らにする。そして、残りのムースを絞る。
- ④ ジュレレーズンコアントローをサンドしたビスキュイノワゼットにディープシーウォーターレーズンの漬けこみシロップを、上になる面のみアンビベしてムースの上ののせる。
- ⑤ ムースレーズンミエールの2回目の仕込み分を口金が入った絞り袋で④の生地に斜めに絞り、冷やし固める。固まったら表面にココアを軽くふりかけてカットした時に模様が出るようにする。
- ⑥ 残りのムースを上から流し平らにし、ビスキュイノワゼットを置き、冷やし固める。
- ⑦ ⑥が冷やし固まれば裏返しをして、シートを取り、ナパージュヌートルを塗りワクを外し、11×11cmにカットする。
- ⑧ ⑦にバーナーで表面を焼いたオレンジカルチェ、漬け込みレーズン、クリスピーレーズン & オレンジ、ライム、チョコレートフルール、ロール、ピスタチオ、フランボアーズ、アーモンドロッシェ、ミントの葉と金箔でデコレーションする。