



## Pluie de raisins

カリフォルニア・レーズン大賞  
(株)ドンク京都 藤原 雅敏 氏

レーズンの味を前面に出したクリームは  
ちょっとお酒が効いていて、カリッとしたパート  
マカロナーシュと口のなかでよく混ざり合いま  
す。

### 材 料

<b>【レーズンフィリング】</b>		<b>【中種】</b>	
カリフォルニアレーズン	100%	強力粉	25%
白ワイン	120%	牛乳	15%
グラニュー糖	40%	生イースト	3.5%
ハチミツ	20%		
<b>【サルタナフィリング】</b>		<b>【本捏配合】</b>	
サルタナレーズン	100%	強力粉	75%
白ワイン	120%	塩	1.8%
グラニュー糖	40%	全卵	45%
ハチミツ	20%	上白糖	10%
		無塩バター	45%
<b>【カスタードレーズンクリーム】</b>		転化糖	3%
カスタードクリーム	100%	レーズンフィリング	50%
カリフォルニアレーズン	20%(ラム酒漬け)	サルタナフィリング	15%
<b>【パートマカロナーシュ】</b>		<b>【トッピング】</b>	
アーモンドプードル	100%	バナナチップ、粉糖、	
粉糖	100%	ココアパウダー	適量
卵白	80%		

### 準 備

#### 1.丸マンケ型を用意しておく。

#### 2.レーズンフィリングを作る。

- ①レーズンを15分間蒸す。
- ②白ワインの中へグラニュー糖、ハチミツを中に入れ溶けるまで熱する。
- ③その中に蒸したレーズンを漬けて一晩おく。

#### 3.カスタードレーズンクリームを作る。

- ①ラム酒漬けしたカリフォルニアレーズンをフードプロセッサーでペースト状にする。
- ②①をカスタードクリームと合わせる。

#### 4.パートマカロナーシュを作る。

- ①卵白と粉糖を先にあわせてからしっかりと泡立てる。
- ②卵白が泡だったら、そのなかにアーモンドプードルを混ぜ合わせる。  
(ホイロが終わりそうな時間から泡立てをやりだすのがベスト)

#### 5.中種工程の方法

- ①ミキシング L(低速)で2分 ML(中低速)で5分
- ②捏ね上げ温度 24度
- ③醗酵 28度・湿度70%で45分

### 作 り 方

#### 1.本捏工程(生地をこねる)

- ①ミキシング Lで2分機械を動かしたまま25分で塩を入れる。更にLで1分混ぜ、中種をいれLで2分、バターを入れMLで7分、MHで3分フィリングを入れMLで1分。
- ②捏ね上げ温度 22度

## 2. 醱酵

28度・湿度70%で50分 パンチして更に50分

## 3. 成型

- ①用意した丸マンケ型にあわせのばしておく(1台につき2枚)
- ②その上にカスタードレーズンクリームを薄く均一に塗り、更にその上にもう一方の丸く伸ばした生地をのせ端を綺麗にカットする。

## 4. 2次醱酵

30度・湿度70%で70～80分

## 5. 焼成前

生地の上にバナナチップを均一に置き、そのうえにパートマカロナージュを広口がねできちんと端まで絞る。

## 6. 焼成

210度で23～25分

(パートマカロナージュは焼き色がつかないように選んだものなので気を付けて焼き具合を見てください。)

## 7. 仕上げ

先に粉糖をふってから、ぶどう型にくりぬいた厚紙などを置き、ココアパウダーをふって模様を付ける。