

California Fig Bar

カリフォルニアフィグバー

US規格ハーフシートトレイ(18×13^{1/2}×46×33cm)、40個分

カテゴリー：スナック

レシピ開発：John Csukorシェフ

材料 分量 単位 1 oz= 28.375g[※] 作り方

ローストしたナチュラルアーモンドホール(粒)	28 oz.
トーストしたスライスアーモンド	14 oz.
トーストした厚めの押しオーツ麦	10 oz.
アーモンドパウダー	2 oz.
亜麻の実を挽いてパウダー状にしたもの	1 oz.
海塩	2 oz.
トーストしたかぼちゃの種	17 oz.
カリフォルニアフィグパウダー	1 oz.
カリフォルニアフィグナゲット	16 oz.
はちみつ	11 oz.
アガベシロップ	18 oz.
アーモンドバター	11 oz.
カリフォルニアフィグペースト	3 oz.

1. スタンドミキサーのボウルで、ローストアーモンドホール、スライスアーモンド、オーツ麦、アーモンドパウダー、亜麻の実、海塩、カボチャの種、フィグパウダー、フィグナゲットを混ぜ合わせる。
2. 中型の厚底鍋にはちみつとアガベシロップを入れて強火で沸騰させる。
3. シロップを115.5°Cまで加熱したら、火を止める。
4. アーモンドバターとフィグペーストを3)のシロップに加え、十分に混ぜ合わせる。
5. 上記1)のスタンドミキサーの中身に4)のアーモンドバターとシロップをミックスしたものを注ぎ、へら型の付属品を使用して、乾燥食材全体にバター・シロップミックスをむらのないよう混ぜ合わせる。
6. 羊皮紙(もしくはクッキングシート)敷いたハーフシートトレイ(46cm×33cm)に、5)を同じ厚みになるよう均一に平らにのばす。
7. 冷めて固まったらトレーから外し、40個に切り分けて出来上がり。
8. 密閉容器で保存する。





California Fig Sesame Ball

California Fig Advisory Board

カリフォルニアフィグ協会製作

US規格ハーフシートトレイ(18×13^{1/2}※46×33cm)、50個分

カテゴリー：スナック

レシピ開発：John Csukorシェフ

品目名(材料) 分量 単位 1 oz= 28.375^g 作り方

ローストしたナチュラルアーモンドホール(粒)	28 oz.
トーストしたスライスアーモンド	14 oz.
トーストした厚めの押しオーツ麦	10 oz.
アーモンドパウダー	2 oz.
挽いて粉末状にしたカルダモン	1/2 oz.
挽いて粉末状にした亜麻の実	1 oz.
トーストしたかぼちゃの種	17 oz.
はちみつ	11 oz.
アガベシロップ	18 oz.
カリフォルニアフィグペースト	11 oz.
カリフォルニアダイスフィグ	16 oz.
トーストした胡麻	3 oz.

1. スタンドミキサーのボウルで、ローストアーモンド(粒)とスライスアーモンド、オーツ麦アーモンドパウダー、カルダモン、亜麻の実、カボチャの種を混ぜ合わせる
2. 中型の厚底鍋にはちみつアガベシロップを入れて強火で沸騰させる。
3. シロップを115.5° Cまで加熱したら、火を止める。
4. アーモフィグペーストとダイスフィグを3)のシロップに加え、十分に混ぜ合わせる。
5. 4)のフィグとシロップを混ぜたものを1)のスタンドアップミキサーの中に入れ、へら型の付属品を使って乾燥食材とフィグ・シロップをまんべんなく混ぜ合わせる。
6. 羊皮紙のクッキングシートを敷いたハーフシートトレイ(46cm×33cm)に5)に平らにのばして置く。
7. 冷めたら50等分し、ボール状に丸める。
8. ボールの表面に胡麻をまぶしてカリフォルニアフィグボールの出来上がり。



California Fig Swirl Bread

カリフォルニアフィグ スワールブレッド

出来上り: 1ローフ

カテゴリー: パン

レシピ開発: John Csukorシェフ

材料 数量 単位 作り方

パン生地	小麦粉	384 grams
	馬鈴薯粉	32 grams
	ミルクパウダー(粉乳)	32 grams
	フィグチャイスパイス	5 grams
	砂糖	39 grams
	インスタントイースト	7 grams
	バターもしくは	
	マーガリン	57 grams
	水	235 ml.
	フィリング	砂糖
カリフォルニアフィグパウダ		9 grams
カリフォルニアフィグピース		
小麦粉		95 grams
シュトロイゼル	1 個分のとき卵に15ml	15 grams
	の水を加えたもの	
	バター	286 grams
	砂糖	26 grams
	シナモン	4 grams
	小麦粉	30 grams

1. オーブンを175度(華氏350度)で予熱しておく。
2. スタンドアップミキサーのボウルに全てのパン生地材料を入れる。
3. ボウルの表面から生地がはがれるようになるまで混ぜる。
4. 生地をミキサーで更に2分間捏ねたら 15分間休ませる。その後生地がなめらかになるまで5-7分間捏ねる。
5. 生地を表面に薄く油を塗った別のボウルに移し、ラップを被せて1.5時間置き、生地をふくらませる。
6. 生地をうすく表面に油を塗った台に移し20×40センチの薄い長方形に成形する。
7. フィリング: 砂糖、フィグパウダー、フィグピース、小麦粉をボウルで混ぜる。
8. とき卵と水を混ぜたものをパン生地の表面に刷毛でまんべんなく塗り、フィリングを生地の上に散らして置き、軽く押しこむ。
9. 生地の短い方の辺の端から生地を丸太状に丸める。最後に生地の端をつまんで閉じる。
10. 丸太状のパン生地を内側に油を塗ったローフパンに入れる。生地に油を塗ったラップをかぶせ室温で1時間発酵させる。
11. 小さめのボウルにシュトロイゼルの材料を入れる。バターは小さくカットして入れ、全体がポロポロの状態になるまで混ぜる。
12. パン生地ローフの表面にとき卵と水を混ぜたものを刷毛でぬり、その上にシュトロイゼルのをのせる。この時膨らんでいるパン生地が破れて、しぼまないように気をつけること。
13. 175度(華氏350度)で予熱しておいたオーブンで45分間パン生地を焼成する。ローフの上にアルミフォイルを被せ、更に15分間焼きあげる。
14. パンをオーブンから取り出し、5分間粗熱を取る。容器からパンを静かに取りだし、カットしてサーブする。



California Fig Pumpkin Muffin

カリフォルニアフィグパンプキンマフィン

出来上がり：24個

カテゴリー：ペストリー

レシピ開発：John Csukorシェフ

材料 数量 単位 作り方

小麦粉	360	grams	
グラニュー糖	340	grams	
かぼちゃのピューレ	220	grams	
卵	120	grams	
食用油	60	cc	
カリフォルニアフィグピース	110	grams	
カリフォルニアフィグ濃縮液	100	grams	
重曹	4	grams	
コッシャーソルト	4	grams	
ベーキングパウダー	2	grams	
オールスパイス	2	grams	
シナモン	2	grams	
生のナツメグを挽いたもの	2	grams	
クローブを挽いたもの	1	grams	

1. オーブンを175度(華氏350度)で予熱しておく。分量の小麦粉、スパイス、フィグパウダー、重曹、ベーキングパウダーをふるいにかけ、だまを取っておく。
2. スタンドミキサーのボウルに卵と砂糖を入れ、淡く白い色になるまで泡立てる。そこへかぼちゃピューレとオイル、塩を入れ良く混ぜ合わされるまでミキサーにかける。ボウルをミキサーから外し、小麦粉を入れゴム製のスパチュラで優しく完全に混ぜ合わせる。
3. 混ぜ合わせたタネから400g分を小さめのボウルに移し、フィグ濃縮液とフィグピースを加えやさしく混ぜ合わせ、濃い色のタネを作る。
4. パイピングバッグを二つ用意し、二種類の色のタネを別々に入れる。マフィン型の内側に油を塗り型の底に型の1/4の高さまで、白い方のタネを入れる。その上に型の1/2の高さまで濃い色のタネを入れ、2種類の色の層ができるようにする。
5. マフィン型を予熱したオーブンに入れ、12分~18分焼き具合を見ながら焼成する。
- 6 マフィンの型をオーブンから取りだし、素手で触れても熱くない程度まで冷めたら、網の上などに移し室温になるまでさらに冷ます。



California Fig Confectioned Donut

オールドファッション

カリフォルニアフィグドーナツ

出来上がり：12人分

カテゴリー：ペストリー

レシピ開発：John Csukorシェフ

材料 数量 単位 作り方

ペストリー用小麦粉	600 grams
サワークリーム	380 grams
グラニュー糖	240 grams
卵の黄身	90 grams
カリフォルニアフィグ パウダー	75grams
バター	36 grams
ベーキングパウダー	15 grams
塩	12 grams
カリフォルニアフィグ ピース	125 grams

1. グラニュー糖、バター、卵の黄身をパドル付きのスタンドミキサーに入れる。
2. ミキサーを「強」に設定し、1)の色味が白っぽくまた量がふっくらと増えるまで(約2分間)攪拌する。
ミキサーをいったん止め、サワークリームを加え全体がなめらかになるまでミキサーを「中」の設定にし、更に1-2分攪拌する。
3. 中くらいの大きさのボウルの内側をスプレーオイルでまんべんなくコーティングしておく。
4. 残りの乾いた材料=小麦粉、フィグパウダー、フィグピース、ベーキングパウダー、塩を合わせたものにミキサーで攪拌しておいた2)を混ぜる。この時ミキサーを「弱」に設定して回しながら、乾いた材料を大さじに山盛り一杯ずつ入れながら、むらなく混ぜ合わせる。
5. 生地を3)のボウルに移し、ラップをかけて冷蔵庫で60分間寝かせる。
6. 作業台に軽く粉を振る。冷蔵庫で寝かせた生地を作業台の上で約1.2センチの厚さにのばす。約3インチ×1.25インチサイズのリング型で生地をくりぬく。型のふちに予め粉を振り生地がくっつかないようにしておく事。
7. 大きめの鍋に5-6センチの深さの油を入れ170度に設定する。
8. ドーナツの生地を片面約40秒間、軽く揚げたら玉杓子でひっくり返し、もう片面の色が綺麗なゴールデンブラウンになるまで60秒間揚げる。
9. ドーナツをもう一度ひっくり返し、更に30秒間揚げる。揚げたドーナツを金網かペーパータオルを敷いたお皿に移しグレースをかけるまでに粗熱を取っておく。

California Fig Donut Glaze

カリフォルニアフィグドーナツグレース

出来上がり: 175 グラム

カテゴリー: ペストリー

レシピ開発：John Csukorシェフ

材料 数量 単位 作り方

粉砂糖	400 grams
牛乳	100 grams
ハードフィグペースト	75 grams
フィグパウダー	50 grams
塩	5 grams

1. 中くらいの金属製のボウルに牛乳と塩を入れて混ぜ合わせ、そこに砂糖とフィグペーストを加え泡立て機でなめらかになるまで完全に混ぜ合わせる。
2. フロスト用にする場合は室温に戻した 上記1)のミックスをドーナツの上面につけておく。
グレース用にする場合はミックスを更にダブルボイラーであたため、粘り気が消えて少しサラサラになるようにする。ドーナツの3/4ほど沈ませ、お箸で取り出し、網の上にのせて冷ます。この時グレースが残りの1/3の面にも自然に流れて付くように、乾いた方の面を下にして網にのせること。

