

エピ°

カヌレ型 15個

<材料>

サブレ生地

- ・ 無塩バター …… 30g
- ・ 塩 …… ひとつまみ
- ・ 粉砂糖 …… 20g
- ・ 卵黄 …… 10g
- ・ 薄力粉 …… 50g
- ・ ベーキングパウダー …… 0.2

<準備>

- ・ バターは室温におき柔らかくする。
- ・ 粉砂糖はふるう。
- ・ 薄力粉とベーキングパウダーはあわせてふるう。
- ・ 180℃にオーブンを予熱する。

<作り方>

1. ボールにバターと塩を入れてゴムベラで柔らかくし、粉砂糖を2回に分けて入れよく混ぜる。
2. 卵黄を加えてよく混ぜる。
3. 粉類を2回に分けてさっくり混ぜ、粉気がなくなったらボールの側面に押しつけるようにして混ぜ、ツヤのある生地を作る。
4. 3mmの厚さに伸ばし冷蔵庫で30分くらい休ませる。
5. 菊型で抜き、塗り卵をして170℃のオーブンで15分焼く。

カスタードクリーム

- ・ 牛乳 …… 400g
- ・ 生クリーム …… 200g
- ・ バニラ棒 …… 1/2本
- ・ 卵黄 …… 100g
- ・ グラニュー糖 …… 80g
- ・ 薄力粉 …… 20g
- ・ コーンスターチ …… 20g

フルーツ

- ・ あんず
- ・ グリオットチェリー
- ・ ミックスベリー
- ・ レーズン など

<準備>

- ・ 薄力粉とコーンスターチはあわせてふるう。
- ・ 型にバターを塗る。

<作り方>

1. 鍋に牛乳、生クリームバニラ棒を入れて沸騰させ、蓋をして5分ほどおく。
2. ボールに卵黄とグラニュー糖を入れて白くなるまで泡だて器で混ぜる。
3. ふるった粉類を加えて、粉気がなくなるまで泡だて器で混ぜる。
4. 1を加えて混ぜ、こして鍋に戻す。
5. 火にかけ、泡だて器をたえず回しながら、クリームがフツフツとしてツヤがでるまで混ぜ続ける。氷水にあてたバットに平に広げて冷ます。
6. ボールにあけ、泡だて器でよく混ぜる。絞り袋に入れる。
7. 型の底にフルーツを入れる。カスタードを均等に絞り入れ、180℃で10分焼く。
8. 一晩冷蔵庫に入れてしっかりと冷やし、オーブンで10秒程度温めて型から抜く。

デコレーション

- ・ 生クリーム …… 70g
- ・ グラニュー糖 …… 6g
- ・ フルーツ …… 適宜
- ・ ミントの葉
- ・ 金箔

1. 生クリームとグラニュー糖を泡立てて絞り、フルーツをのせ、ミントの葉や金箔で飾る。

