

## 第10回 館山りんごスイーツコンテスト グランプリ受賞作品

<b>作 品 名</b>	館山りんごのミルフィーユ	
<b>氏 名</b>	戎谷 光	
<b>使用したりんごの種類</b>	紅玉	
<b>【材料と分量（4人前）】</b>	<b>&lt;カスタードクリーム&gt;</b> 卵黄 2個 牛乳 200cc 生クリーム 50cc 薄力粉 30g グラニュー糖 40g 無塩バター 6g ブランデー 7g バニラエッセンス 少々 生クリーム 50cc グラニュー糖 10g	<b>&lt;キャラメルクリーム&gt;</b> 生クリーム 100cc グラニュー糖 30g グラニュー糖 10g  <b>&lt;りんごのキャラメリゼ&gt;</b> りんご 75g バター 5g グラニュー糖 10g  レーズン 12粒
<b>&lt;りんごジュレ&gt;</b> りんご 330g 上白糖 33g レモン汁 5g ゼラチン 6g  <b>&lt;パイ生地&gt;</b> 冷凍パイシート 2枚 グラニュー糖 少々 りんごの煮汁 少々	<b>【作り方】</b> <b>(1)りんごジュレを作る</b> ①りんごを鍋に入れ、水と材料を入れて柔らかくなるまで煮る。 ②粗熱が取れたらミキサーにかける。このとき、煮汁は残しておく。 ③出来上がったりんごピューレ 150g にふやかしたゼラチンをいれ、温める。 ④型に入れて冷やし固める。 ⑤3cm 幅に切る。 <b>(2)パイ生地を作る</b> ①パイシートを3mm に伸ばしてピケする。 ②180℃に予熱しておいたオーブンで30分焼く。 ③一旦取りだしてからりんごの煮汁を塗り、グラニュー糖をまんべんなくふりかける。 ケーキクーラーをうえに乗せ、200℃のオーブンで8分焼く。 ④端を切り落とし、3cm 幅に切る。端は細かく刻んでおく。	<b>(3)カスタードクリームを作る</b> ①卵黄とグラニュー糖の半量を色が白っぽくなるまで混ぜ、薄力粉を振るい入れる。 ②生クリーム、牛乳、グラニュー糖の半量を鍋に入れて温める。 ③①に②をいれて混ぜ、再び鍋にもどし、加熱する。  ④バター、ブランデー、バニラエッセンスを入れ、冷やす。 ⑤生クリームにグラニュー糖を入れ、固く泡立てる。 出来上がったカスタード 100g に入れて混ぜあわせる。  <b>(4)キャラメルクリームを作る</b> ①グラニュー糖をキャラメルにし、生クリームを入れる。 ②①にグラニュー糖を加え、冷やしながらかき混ぜる。  <b>(6)りんごのキャラメリゼを作る</b> ①りんごを小さく乱切りにする。 ②りんごをバター、グラニュー糖で炒め、キャラメリゼする。 <b>(7)組み立てる</b> ①パイ生地、カスタードクリーム、りんごピューレ、カスタード、パイ生地の順に重ねていく。 ②キャラメルクリームを絞り、りんごのキャラメリゼとレーズンを飾る。
	<b>【PRポイントや工夫したこと】</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・りんごをあえてペーストにし、舌触りを良くした。</li> <li>・パイにりんごの煮汁を塗って焼くことにより、ジューツと感を出した</li> <li>・りんごのジュレに使ったりんご煮は、砂糖をあまり入れず、りんご本来の味を引き出した。</li> </ul>	