

第10回 館山りんごスイーツコンテスト
プチパティシエ賞受賞作品

作 品 名	りんごのミルフィーユ		
氏 名	佐藤 舞歩		
使用するりんごの品種	紅玉		
【材料と分量（4人前）】			
・ホットケーキミックス	150g	・生クリーム	200ml
・牛乳	250ml	・砂糖	りんごの20%
・バター	大さじ1		
・卵	2個		

【作り方】

<りんごのコンポート>

- ①りんごを6等分して、ボウルに砂糖と入れる。
- ②ラップをかけ、電子レンジ（500w）で5分加熱する。
- ③ラップを外し、あくをとり、4分加熱する。

<ミルフィーユ>

- ①生地を同じ大きさ、薄さに焼く。
- ②泡立てた生クリームとりんごのコンポートを小さく切ったものをはさむ。
このとき、生クリーム、生クリーム+コンポートを交互にする。
- ③一番上の生地に生クリームを丸くのせ、皮つきのコンポートをのせる。



【PRポイントや工夫したこと】

生地の間にはさんだりんごのコンポートがアクセントとなります。