

第9回 館山りんごスイーツコンテスト  
米沢菓子組合理事長賞受賞作品

作品名	りんごの三変化～JKが奏でる6層ミルフィーユ♡～
氏名	澤出 亜美・青木 まゆ
使用したりんごの品種	紅玉

【材料と分量（5人前）】

＜コンポート＞

- ・りんご 1個
- ・砂糖 45g
- ・レモン汁 小さじ1
- ・水 適量

＜カスタード＞

- ・薄力粉 7g
- ・砂糖 25g
- ・卵 1/2
- ・牛乳 100ml
- ・バニラエッセンス 適量

＜ガナッシュ＞

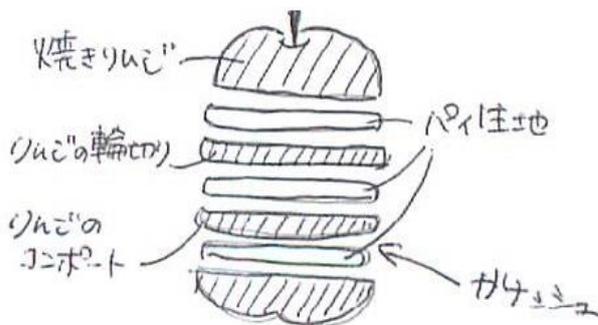
- ・チョコレート 30g
- ・牛乳 20ml

＜パイ＞

- ・冷凍パイ生地 1枚
- ・薄力粉 適量

【作り方】

- ① りんごをうすく切り、芯はとる。
- ② 鍋に材料と水をりんごが浸るほど入れる。
- ③ 弱火でりんごが透き通るまで煮る。
- ④ パイ生地をのばし、りんごの大きさに型どり、200℃のオーブンで30分焼く。
- ⑤ 薄力粉と砂糖をふるい入れる。
- ⑥ 牛乳、卵を入れよく混ぜる。
- ⑦ 軽くラップをして2分半レンジでチンする。混ぜたらもう一回レンジでチンする。
- ⑧ バニラエッセンスを入れて完成。
- ⑨ ガナッシュの材料を耐熱ボウルに入れ、湯煎し、混ぜる。
- ⑩ りんごの一番上と下の層に砂糖をまぶし、180℃のオーブンで15分焼く。
- ⑪ お皿に



の順にのせ、間にカスタードをぬる。（ガナッシュは下の方に）

完成😊



【PRポイントや工夫したこと】

様々なりんごの味や食感を味わうことができます🍴

下の方の層にはガナッシュを入れることで味の変化が楽しめます！！

重ねたときにりんごのかたちになるように大きさを工夫しました😊