

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリンドベルグ
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子

GrindelBerg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆水曜日◆ クレームブリュレ (8個)



材料

(8個分)

- ・卵黄 5個 (正味110g)
- ・上白糖 72g
- ・牛乳 145cc
- ・生クリーム 340g
- ・バニラオイル 少々
- ・グラニュー糖 少々
- ・セルフィーユ 適量

作り方

- ① 牛乳145ccと生クリーム340gを手鍋に入れます。さらに上白糖72gを加え、60℃まで温めましょう。 ※シェフからのワンポイント 「バニラビーンズを入れるともっと風味豊かになります。」
- ② ボールに卵黄5個を入れ、ホイッパーで良く混ぜます。良く混ぜたら、そこへ①とバニラオイル少々を加えてさらに混ぜましょう。
- ③ ②を裏ごしします。 ※シェフからのワンポイント 「色の濃い玉子、濃厚な牛乳を使用すると、味に深みが出ます。」
- ④ ③が温かいうちにレードルで容器に流し込みます (急須や計量カップを使うと簡単です!)
- ⑤ 食品用消毒アルコール霧吹きで数回吹きかけて、表面にできた気泡をとばしましょう。
- ⑥ バットに容器を並べ、バットの中に70℃前後のお湯を入れます。ブリュレミックス (原液) の表面が乾燥したり焦げたりしないように、アルミホイルで表面を覆います。 ※オーブ内にファンが付いていない場合、アルミホイルは不要です。
- ⑦ ⑥を180℃に予熱したオーブンに入れ、約30分焼成 (湯煎) します。
- ⑧ ⑦をオーブンから取り出し、冷蔵庫で十分に冷やしましょう。
- ⑨ 十分に冷えたら、表面にグラニュー糖を適量のせて、まんべんなく広げます。
- ⑩ ガスバーナーで表面を軽く焦がして完成です。



シェフからのワンポイント!

- ・クレームブリュレの中に、小さく刻んだオレンジやバナナを加えると、違う風味が楽しめます。
- ・クレームブリュレの表面のパリパリ感は、3時間程度しかもちません。なるべく早目に食べましょう。