

ブルーベリーの ミルフィーユ仕立て



調理時間：約 20 分



材料 (5 人分)

■ソルベ

ヨーグルト 190g
牛乳 100cc

練乳 10g

■ブルーベリーソース 150g

冷凍ブルーベリー 250g
上白糖 75g
レモン汁 15cc

■カスタードクリーム

卵黄 1ヶ
上白糖 30g
牛乳 125cc
コーンスターチ 20g

■中国パイ

薄力粉 50g
強力粉 50g
ラード 10g
水 25cc
薄力粉 50g
ラード 5g

①

②

作り方

- 1 【ブルーベリーソース作り】 冷凍ブルーベリー 250g に上白糖 75g をまぶし軽くつぶし、水分が出てきたらレモン汁 15cc を加える。
- 2 【ソルベ作り】 ヨーグルト・牛乳・練乳・ブルーベリーソースをよく混ぜ冷凍する。完全に凍ったらパコジェットで攪拌する。
- 3 【カスタードクリーム作り】 ボールで卵黄と上白糖をよく混ぜる。更に牛乳・コーンスターチを加えよく混ぜる。
- 4 ボールごと湯煎しながらゆっくり混ぜ固まればパットに移し冷やす。
- 5 【中国パイ作り】①と②を別々のボールでよくねる。ねり上がった②の生地を①の生地で包み、麺棒を使い長方形に伸ばす。
- 6 伸ばしたものを3つ折りにし、90度回転させる。更に長方形に伸ばし3つ折りにする。この工程を2回繰り返す。180℃のオーブンで25～30分焼く。
- 7 【盛り付け】 器に一口大にくずした中国パイとカスタード、ソルベを適量交互に重ね、ブルーベリーソースをかけミントを飾る。