

シーブスト・レザン

上のカラメルがパリッとしている。クリームチーズのコクとサワーcreamの軽い酸味のアパレイユが美味しい。レモンのほろっとした酸味も感じます。



材料（18～21cmのタルト型で2～3個）

<アパレイユ>

サワーcream …… 200g
クリームチーズ …… 50g
卵黄 …… 40g
グラニュー糖 …… 50g
薄力粉 …… 10g
牛乳 …… 50g

<カルニチュール・レザン>

レーズンコンセントレート …… 100g
カソナード …… 40g
生cream (45%) …… 15g
無塩バター …… 10g
カリフォルニアレーズン …… 200g
レモンの皮 …… 適量
シナモン …… 適量

<クレーン・シーブスト>

牛乳 …… 110g
バニラ …… 1/4g
卵黄 …… 40g
グラニュー糖 …… 15g
コーンスターチ …… 10g
ゼラチン …… 5g
レーズンペースト …… 25g
卵白 …… 60g
グラニュー糖 …… 60g
水 …… 20cc

空焼きしたパイ

粉糖または三温糖

準備

- ・軽く空焼きしたパイを用意しておきます。（パイ生地の風味を保つために当日作っておいたものを使用します）
- ・サワーcream、クリームチーズ、バターは室温に戻しておきます。
- ・ゼラチンは水でふやかしておきます。
- ・粉類はふるっておきます。
- ・ガルニチュール・レザンを仕込んでおきます。
 - ①レーズンコンセントレート、グラニュー糖、生cream、レモンの皮を鍋に合わせ火にかけます。
 - ②沸騰したらカリフォルニア・レーズン、シナモンを加えます。

作り方

1. アパレイユを仕込みます。

- ① 室温に戻しておいたサワーcreamとクリームチーズを合わせ、ホイッパーでcream状に柔らかくしておきます。
- ② 卵黄、グラニュー糖、薄力粉を合わせておきます。そこに80℃くらいにあたためたミルクを少しずつ加え合わせます。
- ③ ②の粗熱が取れたら、①にホイッパーで混ぜ合わせます。
- ④ 空焼きして用意しておいたパイの上にガルニチュール・レザンを適量ちりばめ、④の生地を流し入れます。160℃で15～20分くらい焼成します。（焼成温度、時間は目安ですので各ご家庭のオーブンによって調節してください。個の場合ほんのりと上に焼き色がつく感じです）
- ⑤ 焼いたら粗熱を取っておきます。

2. クレーム・シーブストを仕込みます。

- ① 牛乳、卵黄、グラニュー糖、コーンスターチ、バニラでカスタードを炊きあげます。
 - ・ボールに卵黄をほぐしグラニュー糖の分量の1/2、コーンスターチ、バニラビーンズを加え合わせます。
 - ・牛乳の中に残りのグラニュー糖1/2とバニラの鞘を入れて鍋のふちがフツフツとするくらい熱を付けます。
 - ・熱したミルクを静かに卵のボールに注ぎ込み混ぜ合わせ絹目などで裏ごしをします。
 - ・出来た卵液を再び厚底鍋に入れてカスタードを炊きあげます。
- ② ①の中にあらかじめふやかしておいたゼラチンとレーズンペーストを加えます。
- ③ イタリアンメレンゲを作ります。
 - ・卵白とグラニュー糖の分量内の40gでメレンゲを泡立てます。
 - ・水20ccと残りの分量のグラニュー糖20gでシロップを作り煮詰めていきます。シロップを強火で煮詰め118℃になったら泡立てておいたメレンゲに一度に流し入れ勢いよくホイッパーをまわします。
- ④ イタリアンメレンゲを②に加えあわせます。
- ⑤ セルクルを用意し④の生地を流し入れ表面をパレットナイフで平らにならし、冷蔵庫で冷やし固めます。

3. 仕上げをします。

- ① クレーム・シーブストが冷やし固まったら、セルクルから抜き取り、焼き上げておいたアパレイユの上にのせます。
- ② クレームシーブストの上に粉糖などの砂糖をふり、焼きゴテをあてて焦がします。さらに何回か粉糖などの砂糖をふりかけ繰り返し表面をカラメル色に仕上げます。

※ クレーム・シーブストはつぶれやすいので、焼きゴテで強く押さないようにする。また焼きゴテをあて続けると溶けて流れるので少しずつ焦がしていきます。