

クラフティーオーフリーユ(12個分)

クラフティーはあまり日本では流通しなかった古いスタイルのお菓子。
これを土屋シェフがアレンジしました。キルツシュと卵とバニラの風味とともに、レーズンやフルーツの味わいが生きています。



材 料

●アパレイユクラフティー材料●

牛乳	346g
生クリーム(38%)	346g
グラニュー糖	150g
全卵	142g
卵黄	54g
キルツシュ (講習会では仏産「ニューキルツシュ」使用)	30g
バニラ	2本

●ガルニチュール材料●

カリフォルニアレーズン	5~6粒
マンゴー(講習会では「ペリカン」使用)	適量
パイナップル(講習会では「ゴールデンパイナップル」使用)	適量

作 り 方

〈準備〉

- マンゴー、パイナップルを適当な大きさにカットする。
- ココットにカリフォルニアレーズン、カットしたフルーツ類を入れておく。
- 湯煎焼きのときの熱湯を用意しておく。

- ① 牛乳、生クリーム、グラニュー糖の半分の分量を手鍋に入れて、40℃くらいに熱をつける。(あまり熱いと卵と合わせたときに卵が煮えて固まってしまうので注意)
- ② ボールに残りのグラニュー糖と全卵、卵黄をすり合わせる。
- ③ ②に①を少しずつ加え、さらにキルツシュとバニラを合わせる。
- ④ フルーツが入っているココットに③を注ぐ。(この時アパレイユクラフティーが冷めすぎていると蒸し焼きした時にすがるがあるので注意)
- ⑤ 用意しておいた熱湯をふちあり天板に入れて、湯煎焼きする。160℃30分。
- ⑥ 焼成後、冷めてから粉糖を表面にふる。