



えひめスイーツプロジェクト 愛媛Queenスプラッシュキャンペーン シブーストクイーンズスプラッシュ レシピ

用意するもの

フィユタージュ(折り込みパイ生地) 2mm

愛媛Queenスプラッシュ 2個

アパレイユ

全卵 70g

グラニュー糖 38g

クレームドゥーブル

(乳脂肪分40~55%のクリーム) 100g

サワークリーム 50g

パティシエール(カスタードクリーム)

牛乳 200g

バニラ 0.2本

卵黄 40g

グラニュー糖 44g

ブードルアクレーム 22g

シブスト

パティシエール 45℃

卵白 80g

グラニュー糖 } イタリアンメレンゲ32℃

ゼラチン 4.2g

キャラメリゼ

グラニュー糖 3回

粉糖 1回

作り方

フィユタージュパイケースを作る

1. 2mmの厚さのフィユタージュ(折り込みパイ生地)を型に敷き、空気穴を空け、150℃のオーブンで50分焼く
2. 焼き上がったら、溶き卵(全卵)を刷毛で塗る。

アパレイユを作る

1. 全卵とグラニュー糖をすり混ぜ、クレームドゥーブルとサワークリームを合わせる。
2. 空焼きしたフィユタージュに流し込み、130℃のオーブンで20分焼成する。

パティシエールを作る

1. 牛乳とバニラを沸かす。
2. 卵黄とグラニュー糖をすり混ぜ、ブードルアクレームを合わせる。
3. 1と2を合わせ90℃まで炊きあげる。

シブストを作る

1. 卵白とグラニュー糖でイタリアンメレンゲを作り、32℃になるまで冷ます。
2. パティシエールにゼラチンを溶かし入れ45℃に合わせる。
3. 1と2を合わせ型に流し、冷凍する。

組み立て

1. アパレイユの上に皮をむいた愛媛Queenスプラッシュをのせる。
2. 冷凍したシブストをのせ、グラニュー糖で3回、粉糖で1回、計4回キャラメリゼする。

