

メニュー名

Baked Apple ブリュレ

学校名: 静岡県立清水西 高等学校

氏名: 小澤 実穂

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～

私からのメッセージ

いつもたくさんのおいしい料理を作ってくれる母に感謝を込めてこのクレームブリュレを作りました。甘いものを食べて疲れを少しでも癒してくれたらいいと思います。クレームブリュレの中にもシャキシャキの旬のリンゴを入れ、甘すぎないようにしました。横にはリンゴのコンポートでバラを作り、花束にしました。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
卵黄 砂糖 生クリーム 牛乳 バニラエッセンス 砂糖 りんご ココナッツオイル	2個 20g 150ml 50ml 数滴 適量 1/8個 少量	<ol style="list-style-type: none"> ① 卵黄と砂糖20gを白っぽくなるまでよく混ぜる。 ② 生クリームと牛乳を合わせてレンジ(湯煎)で軽く温める。 ③ りんごを粗みじん切りにしてココナッツオイルで弱火で焼く。 ④ ①と②を合わせバニラエッセンスを加え、泡だてないように混ぜる。 ⑤ ココットに茶こしなどでこしながら流し込む。りんごも入れる。 ⑥ 鍋にココット皿の半分より上くらいの水を張り、蓋をして弱火で表面が固まるまで湯煎する。 ⑦ 粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、食べる直前に砂糖をふりかけ、トースターで焦げ目がつくまで焼く。
りんご ココナッツオイル アラザン	1/2個 小さじ1/2 適量	<ol style="list-style-type: none"> ① りんごをうす切りにする。 ② ココナッツオイルで弱火で焼く。 ③ バラの形にする。 ④ アラザンなどで飾りつけする。