

作品名

紅茶香るりんごのカップミルフィーユ



学校名: 私立横浜創学館高等学校 学年: 2年

イニシャル: M.M

PR文 (感謝の気持ち)

同じ生活研究部に所属する友人に作りました。いつも部活でお互いを励ましあい、つらいときには支えてくれる、そんな仲間にこれからが一番おいしいりんごを使ったスイーツを作りました。おいしさだけじゃなく見た目にもこだわり、より印象に残るバラをモチーフにしました。次は花以外のモチーフにも挑戦してみたいです。

調理時間 (調理時間は2名分を作る時の調理時間):

75分

材料と分量:

材料 (2人分)

- ①【パイ層】 冷凍パイシート ... 1/2枚 (約5cm×20cm分)
グラニュー糖... 小さじ1 シナモンパウダー ... ひとつまみ
- ②【紅茶煮りんご】 りんご ... 1/2個 (約120g) 水 ... 80ml
紅茶ティーバッグ ... 1個 砂糖 ... 大さじ1 (12g) レモン汁 ... 小さじ1
シナモン ... お好みで少量
- ④【ヨーグルトクリーム】
プレーンヨーグルト ... 120g 生クリーム ... 60ml はちみつ ... 大さじ1 (約20g)
- ③【アップルローズ】
りんご...1/4 グラニュー糖...適量
レモン汁...適量
【仕上げ用】 シナモン ... 少量
飾り用パイ (上に乗せる分) ... 小さめ1枚

作り方:

- ① パイを焼く (作業20分) 冷凍パイシートを 5cm×20cm くらいに切る。フォークで穴を数か所開ける (膨らみ防止)。グラニュー糖を薄くふり、シナモンを少量ふる。オーブン (またはトースター) で 200°C / 12~15分 焼く。
- ①を焼いている間に②紅茶煮りんごを作る (作業15分)
りんごを 1cm角のサイコロ状に切る。小鍋に水80mlを沸かし、紅茶ティーバッグ1個を入れて2分煮出す。ティーバッグを取り出し、りんご・砂糖・レモン汁を加える。弱めの中火で8~10分、軽くとろみがつくまで煮る。粗熱を取りつつ2~3分冷ます (急ぎなら冷凍庫へ)。
- ③アップルローズを作る
皮がついたまま薄切りにして耐熱皿に並べ、グラニュー糖とレモン汁をまんべんなく振りかける。600Wで4分加熱する。キッチンペーパーの上に2cmずつ重ねて並べ端からくるくと巻いて爪楊枝で固定する。(爪楊枝や指で花びらのように広げるとよい)
- ④ヨーグルトクリーム作る。
材料をすべてボウルに入れボウルを冷やしながらかハンドミキサーで軽くつのが立つまで混ぜる。透明なグラスを用意し、パイを砕いておき、パイ→煮りんご→クリーム→煮りんご→アップルローズor飾り用パイのせ完成