

パリブレスト

<材料> *直径 18 c mのもの 1 台分

*シュー生地

- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50ml
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 50ml
- 無塩バター・・・・・・・・・・・・・・ 45g
- 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ひとつまみ
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60 g
- 卵 (Mサイズ)・・・・・・・・・・・・ 2 個

- 溶き卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- 強力粉 (なければ薄力粉)・・・・・・ 適量
- アーモンドスライス・・・・・・・・・・ 適量

* プラリネ風味のクレーム・ムースリヌ

バタークリーム (出来上がりから 180g 使用)

- 無塩バター・・・・・・・・・・・・・・ 225g
- イタリアンメレンゲ
- 卵白・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 60 g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10 g
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 90 g
- 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30m l

クレーム・パティシエール (出来上がりから 120g 使用)

- 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 300ml
- バニラのさや・・・・・・・・・・・・ 1/2 本
- 卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 個
- 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 80g
- 薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30g
- プラリネ・・・・・・・・・・・・・・・・ 20g
- キルシュ酒・・・・・・・・・・・・・・ 10ml

* 粉砂糖



Act On TV

<作り方>

1. シュー生地を作り、焼く。

オーブンプレートに薄くバター（分量外）を塗り、直径 18cm のセルクルに強力粉をつけてプレートにのせ、印をつける。



薄力粉はふるっておく。オーブンは 190 に温めておく。

鍋に、牛乳、水、室温で柔らかくしたバター、塩を入れ火にかけ、バターを溶かし、沸騰させる。

沸騰したら火からおろし、薄力粉を一気に加え混ぜる。ひとまとまりになったら再び火にかけ、再加熱する。

ボウルに生地を移し、常温にして溶きほぐしておいた卵を数回に分けて加え、固さを調整する。直径 15mm の口金をつけた絞り出し袋に入れ、準備しておいたプレートに 2 段に重ねて絞る。



表面に溶き卵（全卵を溶きほぐして漉したもの）を塗ってアーモンドスライスを散らし、温めておいたオーブンに入れ、約 45 分かけて焼く。焼き上がったら網に移して冷ます。



2. プラリネ風味のクレーム・ムースリンヌを作る。

A. バタークリームを作る。

バターは前もって常温に出し、柔らかくしておく。



鍋に水と砂糖 90g を入れ火にかけ、115 まで煮詰める。

ボウルに卵白を入れ、砂糖 10g を加えながら泡立てる。

で煮詰めたシロップを のメレンゲに少しずつ加えながら泡立てる。

シロップを全部加えたら、さらにしっかり泡立て、冷ましておく。

Act On TV

で準備しておいたバターに を加え混ぜる。

B. クレーム・パティシエールを作る

牛乳に縦に裂いたバニラのさやを入れて温める。

卵黄に砂糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。

さらに薄力粉を加え混ぜる。

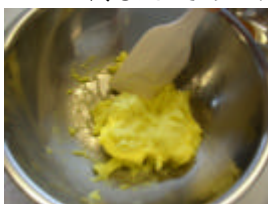
の牛乳を に加える。

鍋に漉しながらもどし、火にかけてしっかり混ぜながら沸騰させる。

バットに広げ、表面にラップを密着させ、バットの底を氷水にあてて急激に冷やす。

C. プラリネ風味のクレーム・ムースリンヌを作る。

冷ましておいたクレーム・パティシエールをボウルにあけ、しっかりと混ぜる。



にキルシュ酒，プラリネを加え混ぜる。



にバタークリームを加え混ぜる。



3. 組み立てて仕上げる。

冷ましておいたシュー生地横半分に切る。



プラリネ風味のクレーム・ムースリンヌを星型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、シュー生地の土台部分に絞る。



上半分のシュー生地をのせる。仕上げに全体に粉砂糖をふる。

