～英国版カリスマ主婦の革命的デザート～より

トライフル

レシピ監修　エコール 辻 東京　小野 達也 先生

イギリスの定番おもてなしデザート、トライフルをよりさわやかにアレンジ。
ヨーグルトの入ったカスタードクリームと、酸味の利いたベリーが夏にぴったりの味わいです。
大きなボウルにたっぷり作って、みんなでシェアして楽しんで！

材料 ～ トライフルボウル（容量3000ml）1個分 ～

<赤いゼリー>

イチゴ（冷凍）	300g	半割のもの。生の果物を冷凍してもよい。
フランボワーズ（冷凍）	300g	生の果物を冷凍してもよい。
レッドカラント（冷凍）	100g	入手出来なければ、イチゴとフランボワーズを50ｇずつ増やす。
砂糖	300g	
水	300ml	
粉ゼラチン（水で戻さず使用可能なゼラチン）	12g	使用量などメーカーによって異なるため、箱に書いてある標準の分量を参考にする。
キルシュ	30g	

<スポンジ生地 26cm×36cm>

卵黄	100g	Mサイズ５個分
砂糖	20g	
はちみつ	40g	
卵白	150g	Mサイズ５個分
砂糖	65g	
小麦粉	58g	薄力粉
牛乳	26g	
フランボワーズジャム	70g	

＜カスタードクリーム＞

卵黄	120g	Mサイズ6個分
砂糖	150g	
小麦粉	50g	薄力粉
牛乳	500ml	
バニラのさや	1本	
生クリーム（乳脂肪分47％）	360g	42%以上の生クリームを使用する
ヨーグルト	150g	プレーン

＜仕上げ＞

生クリーム（乳脂肪38％）	350g	38～42%の生クリームを使用する
砂糖	28g	
キルシュ	10g	
ミント	適量	
イチゴ	10粒	
フランボワーズ	20粒	
アーモンドスライス	30g	

作り方

Prepare 準備

■薄力粉をふるっておく
■オーブンを180℃に温めておく
■生のイチゴを冷凍して用いる場合は、縦に半分に切ってから冷凍する
■26×36cmのプレートでスポンジを焼いておく

【作り方】

・プレートに少量の油（分量外）を塗り、プレートより少し大きめカットしたオーブン用の紙、もしくは紙を敷いておく。
・ボウルに卵黄、砂糖、はちみつを入れて混ぜ合わせる。
湯せんで人肌まで温め、ハンドミキサーで白っぽくなるまで泡立てる。【A】
・別に用意したボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。
ムース状になれば砂糖の半量を加え、さらにしっかり泡立て、角が立つようになれば残りの砂糖を加える。【B】
・【A】に【B】を入れ、ゴムべらで切り混ぜる。小麦粉、牛乳を入れ、同様に切り混ぜる。
・180℃に温めたオーブンで約20分間、表面の焼き色に注意しながら焼成する。
・生地が冷めたら、裏面に付いているオーブン用の紙、もしくは紙を外す

赤いゼリーを作る

Step1 ステップ1

冷凍したイチゴとフランボワーズ、レッドカラントをボウルに入れておく。

Step2 ステップ2

水と砂糖を鍋で沸かし、ステップ1に注ぎ入れ、冷蔵庫で一晩漬ける。

Step3 ステップ3

ざるでこし、液体とフルーツに分ける。
フルーツはトライフルボウルに広げて入れておく。

Step4 ステップ4

液体を中火で40～50℃程度に温め、混ぜながら粉末のゼラチンを溶かし入れる。
続けてキルシュも加える。

Step5 ステップ5

トライフルボウルに注ぎ入れる。
固まるまで冷蔵庫で冷やす。

ストライプスポンジを作る

Step6 ステップ6

生地のまわりを切り落としたのち、およそ5等分（縦4cm×横32cm）に切る。

Step7 ステップ7

そのうち4枚の焼き色が付いている面にフランボワーズジャムを塗り広げ、重ねる。

Step8 ステップ8

一番上に、ジャムの付いていない1枚を乗せる。
冷凍庫で冷やし固める。

Step9 ステップ9

1cm幅に7枚程度スライスする。
残った生地は好みの大きさの角切りにしておく。

カスタードクリーム作り、組み上げ

Step10 ステップ10

鍋に牛乳、バニラのさやを入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。

Step11 ステップ11

ボウルに卵黄を入れてほぐし、砂糖を加えてしっかりと混ぜ合わせてから、小麦粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。

Step12 ステップ12

ステップ10の牛乳の1/3量を加えて溶きのばし、さらに残りの牛乳を加えてなじませる。

Step13 ステップ13

こしながら鍋に戻す。
絶えず底から混ぜながら、沸騰してさらっとした状態になるまで火を通す。
※でき上がりのポイント
　さらさらしている、ツヤがある、沸騰している

Step14 ステップ14

バットに移してラップを密着させ、氷にあてて一気に冷ます。
冷めれば冷蔵庫に移しておく。

Step15 ステップ15

生クリーム（47%）を氷水で冷やしながらしっかり泡立てる。
そこにヨーグルトを加えて混ぜる。

Step16 ステップ16

ステップ14のカスタードクリームをボウルに入れ、へらで柔らかくなるまで混ぜる。
そこにステップ15のクリームを入れ、さっくり混ぜる。

Step17 ステップ17

ステップ5のトライフルボウルを冷蔵庫から取り出し、ストライプスポンジをガラスに張り付けるように並べる。

Step18 ステップ18

ステップ16のクリームを半分入れ、スプーンでならす。
角切りのスポンジを入れ、残りのクリームを全量入れる。

仕上げ

Step19 ステップ19

砂糖、キルシュを加えしっかり泡立てた生クリーム（38%）を星の口金を付けた絞り袋に入れる。

Step20 ステップ20

ステップ18の上にクリームを絞る。

Step21 ステップ21

イチゴとフランボワーズ、ミント、ローストしたアーモンドスライスで表面を飾る。

食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存。お早めに召し上がってください。