

アメリのクレームブリュレ

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



バニラの香り豊かな、アメリのカフェの味を再現しました。

材料 ~ 直径 10cm のグラタン皿 2 枚分 ~

牛乳	50ml	
生クリーム	200g	乳脂肪 45%
バニラのさや	1/2 本	
卵黄	3 個	M 玉
砂糖	30g	
カンナード	適量	ブラウンシュガーでも代用可

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳、生クリーム、しごき出したバニラの種とさやを入れて、少し沸くまで温める。



Step 2 ステップ 2

ボウルに卵黄を入れてほぐし、砂糖を加えてすり混ぜる。



Step 3 ステップ 3

ステップ 1 をステップ 2 に加えて溶きのばし、別のボウルに漉して、バニラのさやを取り除く。表面に泡が浮いていれば、取り除く。



Step 4 ステップ 4

ステップ 3 を用意したグラタン皿に流してオーブンプレートにのせて 110℃で 30 分程度焼く。



Step 5 ステップ 5

ステップ 4 をオーブンから出し、粗熱がとれたら、冷蔵庫に入れて 1 時間以上冷やす。



Step 6 ステップ 6

カソナードを十分に冷やしたクレームブリュレの表面に薄く均一に広げる。



Step 7 ステップ 7

オーブントースターやグリルなどで、時々器の向きをかえながら表面に熱を加え、カソナードを焦がして満遍なく焼き色をつける (キャラメリゼ)。

※オーブントースターは 1000 ワット以上あると、きれいに焼き色がつく。上からの熱の当たりを強くするため、アルミホイルで台を作って器を高くし、クリームの表面を熱源に近づける。逆に、受け皿に水をはって下からの熱は弱めるなどの工夫を。



Step 8 ステップ 8

冷蔵庫で少し (数分) 冷やしたらでき上がり。



驚きのクレームブリュレ ～ピスタチオをつかって～

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



カラメルを割ると、ピスタチオの緑とフランボワーズの赤が鮮やか。
ワクワクする番組特製レシピです。

材料 ～ 直径 8cm 程度の少し深めの器 4 枚分 ～

牛乳	50ml	
生クリーム	200g	乳脂肪 45%
バニラのさや	1/2 本	
卵黄	3 個	M 玉
砂糖	30g	
ピスタチオペースト	20g	
イチゴジャム	100g	市販のものでよい
フランボワーズ	20 粒程度	フレッシュ
カソナード	適量	ブラウンシュガーでも代用可

3/4

作り方

下準備

■イチゴジャムとフランボワーズは混ぜ合わせ、器に入れておく。

作り方

Step 1 ステップ 1

鍋に牛乳、生クリーム、しごき出したバニラの種とさやを入れて、少し沸くまで温める。



Step 2 ステップ 2

ボウルに卵黄を入れてほぐし、砂糖を加えてすり混ぜる。



Step 3 ステップ 3

ステップ 1 をステップ 2 に加えて溶きのばしたのち、ピスタチオペーストに少しずつ加え、再び溶きのばす。別のボウルに漉して、バニラのさやを取り除く。



Step 4 ステップ 4

ステップ 3 をイチゴジャムとフランボワーズが入っている器に流す。バットにペーパータオルを敷き、器を並べる。バットに湯を入れ、オーブンプレートにのせて 130℃で 45 分程度蒸し焼きにする。



Step 5 ステップ 5

ステップ 4 をオーブンから出し、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて 1 時間以上充分冷やす。



Step 6 ステップ 6

カソナードを十分に冷やしたクレームブリュレの表面に薄く均一に広げる。



Step 7 ステップ 7

ガスバーナーなどで表面に熱を加えてカソナードを焦がす(キャラメリゼ)。

少し(数分)冷蔵庫で冷やせばでき上がり。

※ガスバーナーは取り扱い説明書の記載のとおり使用し、使い終わったらすぐに火を止めてください。くれぐれもご注意下さい。

