～上野千鶴子 母の焼きりんご～より

3種の焼きりんご

レシピ監修　エコール 辻 東京　橋本素明 先生

社会学者・上野千鶴子さんの優しい思い出の焼きりんご。シナモンとバターがふわっと香る、
甘酸っぱい味わいの定番とともに、カスタードクリーム、ブルーチーズを使ったアレンジレシピもお楽しみください。

材料 ～ 各1個分 ～

りんご	3個	紅玉など硬い品種がおすすめです

<シナモンシュガーとバター>

バター	5g	
シナモンシュガー	15g	シナモンパウダー1とグラニュー糖50の割合
レーズン	適量	

<カスタードクリーム>

牛乳	85g	
卵黄	1個	
グラニュー糖	25g	
薄力粉	4g	
コーンスターチ	4g	

ブランデー	小さじ1/2	
グラニュー糖	適量	

<ブルーチーズとはちみつ>

ブルーチーズ	20g	番組ではゴルゴンゾーラチーズを使用
はちみつ	20g	
クルミ	2g	
グラニュー糖	小さじ1/2	
黒こしょう	適量	

作り方

Prepare 準備

■オーブンを170℃に温めておく。
■ブルーチーズを1㎝角ほどの角切りにしておく。
■クルミを粗くきざんでおく。

カスタードクリームを作る

Step1 ステップ1

牛乳を鍋に入れ、裂いたバニラのさやと種を加えて火にかけあたためる。

Step2 ステップ2

ほぐした卵黄にグラニュー糖を加え、泡だて器で白っぽくなるまでよく混ぜる。
白っぽくなったら薄力粉とコーンスターチを加え、粉っぽさがなくなるまで軽く混ぜる。

Step3 ステップ3

ステップ2にステップ1を加えてよく混ぜる。
こし器でこしながら鍋に戻す。

Step4 ステップ4

中火にかけながら泡だて器でよく混ぜる。
クリームが沸騰し、つやが出て、さらさらと流れる状態になるまで、よく混ぜながら炊く。

Step5 ステップ5

炊きあがったらきれいなバットに流し、クリームに密着するようラップをして、氷水にあてて急冷する。
クリームが冷たくなったら、氷水から外し、冷蔵庫で保管しておく。

りんごをくり抜く

Step6 ステップ6

ペティナイフを短く持ち、へたの周りに切込みを入れる。
ティースプーンで芯をくり抜く。（底に穴が開かないように）

焼く前の準備～シナモンシュガーとバター

Step7
ステップ7

くり抜いたところに、角切りにしたバター、レーズン、シナモンシュガーを入れる。

焼く前の準備～カスタードクリーム

Step8
ステップ8

ステップ5のカスタードクリームを木べらで練ってクリーム状にもどし、ブランデーを加えてよく混ぜ、絞り袋に入れる。

Step9
ステップ9

りんごをくり抜いたところに、カスタードクリームを8分目まで絞り、表面にグラニュー糖を振る。

焼く前の準備～ブルーチーズとはちみつ

Step10
ステップ10

くり抜いたところに、グラニュー糖、粗く刻んだクルミ、半分量のはちみつ、角切りにしたブルーチーズ、半分量のはちみつの順に入れ、黒こしょうを振りかける。

オーブンで焼く

Step11
ステップ11

天板にオーブン用の紙を敷き、りんごを並べて、アルミホイルを掛ける。

Step12
ステップ12

170℃のオーブンで35分焼く。
触ってみて、果肉が柔らかくなっていればよい。
皮が裂ける前にオーブンから取り出すときれいに仕上がります。
※やけどに注意

食べごろと保存方法

温かいうちにお召し上がりください。