グレーテルのかまど 番組特製レシピ

~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	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	
くカスタードクリー	4>	
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	
マブルーチーズとは	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	







Prepare 準備

- ■オーブンを170℃に温めておく。
- ■ブルーチーズを1cm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

Step]

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

は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

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。



Step 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



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)



2/4



グレーテルのかまど 番組特製レシピ

焼く前の準備~シナモンシュガーとバター



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



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

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



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



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。



Step 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

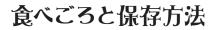


3/4





グレーテルのかまど 番組特製レシピ



温かいうちにお召し上がりください。

