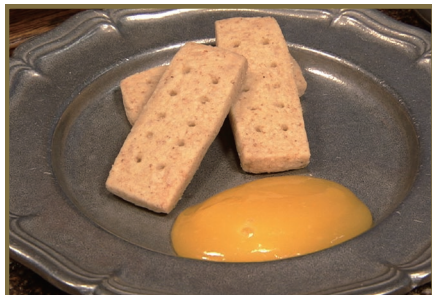


～ロダンのレモンカード～より

レモンカードとショートブレッド

レシピ監修 中濱 尚美 先生



レモンの酸味を利かせたカスタードジャムです。相性のよいショートブレッドとともに紅茶と食べてください。

材料 ～ レモンカード 80mlの保存瓶2個分 ～
～ ショートブレッド 2.5×7cm 16個分 ～

<レモンカード>

レモン汁	130g	レモン4個分
レモンの皮	4個分	
卵	150g	Mサイズ3個分
砂糖	225g	
バター(無塩)	45g	

<ショートブレッド>

薄力粉	160g
全粒粉	40g
バター(無塩)	100g
砂糖	60g
塩	ひとつまみ

作り方

Prepare
準備

- ワックスなしのレモンを使う。(または洗剤をつけ、よく洗う)
- ショートブレッドの材料を全て冷やしておく。
- オーブンを170℃に予熱する。

レモンカードをつくる

Step 1
ステップ1

レモンの表皮をおろし金でする。
(白い部分は苦味があるので、表面の黄色い部分のみ)



Step 2
ステップ2

スクイージーでレモンの果汁をしぼる。



Step 3
ステップ3

80℃のお湯が入った鍋の中にふきんを敷き、湯煎の準備をする。



Step 4
ステップ4

ボウルに卵以外の材料を入れ、湯煎にかけて砂糖とバターを溶かす。



Step 5
ステップ5

別のボウルに割り入れた卵を**ステップ4**に加え、かき混ぜる。



Step 6
ステップ6

ステップ5を弱火で湯煎にかけ、ゆっくり火を通しながら、ゴムべらで混ぜ続ける。
殺菌のため、温度帯は75~78℃にする。



Step 7
ステップ7

とろみがついてきたら、固さを確認する。
ゴムべらの表面にとり、指でクリームに線进行かく。
この時に、しっかり線がかければ炊けている。



Step 8
ステップ8

目の細かいこし器で**ステップ7**をこす。
粗熱をとり、保存瓶に移す。



ショートブレッドをつくる

Step 1
ステップ1

粉類にバターと塩を加え、細かく刻む。



Step 2
ステップ2

小豆大になれば、手のひらですりあわせ、粉類にバターをなじませる。



Step 3
ステップ3

砂糖を入れ、生地をひとまとめにする。



Step 4
ステップ4

めん棒で1cmの厚さにのばす。
ラップをし、冷蔵庫で最低30分休ませる。



Step 5
ステップ5

2.5cm×7cmに切り、表面に竹串で空気穴をあける。



Step 6
ステップ6

170℃のオーブンで25～30分焼く。



食べごろと保存方法

レモンカードは3～4日以内に、ショートブレッドは翌日までにお召し上がりください。