

October Mille-Feuille



材料

ミルフィーユ生地

- ・冷凍パイシート (10×17cm) 2枚
- ・粉糖 大さじ2
- ・強力粉 (打ち粉) 10g
- ・水 (天板に塗る用) 大さじ1

カスタードクリーム

- ・牛乳 300ml
- ・薄力粉 25g
- ・卵黄 60g
- ・グラニュー糖 45g
- ・無塩バター 18g
- ・バニラビーンズ 1/4本
(なければバニラエッセンス適量)

仕上げ

- いちご 15個
- 粉糖 (仕上げ) 大さじ1
- ミント 適量

作り方

【下準備】

オーブンを200℃に予熱。冷凍パイシートは半解凍しておく。

【生地作り】

- 1.冷凍パイシート2枚打ち粉をしてめん棒で18×20cmに伸ばし、半分に切り、更に6等分にします。
- 2.天板に薄く水を塗り、パイシートを乗せてフォークで穴を開け200℃で約10分焼きます。
膨らんできたら天板をのせて抑えながらさらに約10分焼きます。
天板を外して裏返し、粉糖をふってさらに5分焼きます。

【カスタードクリーム】

- 1.牛乳を鍋で沸騰直前まで温めます。
- 2.卵黄をほぐした後にグラニュー糖を加え、白っぽくなるまで混ぜます。
- 3.2にふるった薄力粉を加えて混ぜます。
- 4.3に1を加え混ぜます。
- 5.鍋に戻し、混ぜながらコシがぬけるまで加熱します。
- 6.出来上がったらバターとバニラビーンズを加え溶かします。
- 7.こし器でこし、氷水に当てて粗熱を取ります。
- 8.口金をつけた絞り袋に入れます。

【仕上げ】

- 1.いちごはヘタをとり、4個はみじん切りに、その他は薄切りにします。
- 2.パイ生地を8枚並べ、8の1/3量に乗せ、薄切りにしたいちごに乗せ、パイ生地を8枚重ねます。更に8といちごを乗せます。
残りのパイ生地を乗せ、残りの8とみじん切りのいちごを飾ります。
粉糖を振ってミントを乗せたら完成です。