

モンブラン：栗（約12個分）

[材料]

生栗（鬼皮つき）	500g
生クリーム	200cc
牛乳	200cc
砂糖	50g～60g
パイシート	型を抜いて12個分
ラム酒	少々



[作り方]

- ①パイシートを型で抜いて、フォークで穴を開け、グラニュー糖をふってオーブンで焼いておく。
- ②生クリーム100ccに砂糖を少々加えて泡立てしておく。
- ③鬼皮つきの栗を圧力鍋で20分間ゆでる。
- ④鍋に栗・牛乳・砂糖を入れて煮る。
- ⑤栗ペーストを裏ごす。
- ⑥残りの生クリームを様子を見ながら加え、絞り出せる固さに調整する。
- ⑦パイ生地の上に、ホイップした生クリームをのせ、その上に栗（渋皮煮）をのせ、さらに生クリームをふんわり包むようにのせる。
- ⑧栗ペーストを絞り袋に入れ、デコレーションする。

パンナコッタ 5個分

[材料]

牛乳	300cc
砂糖	60g
生クリーム	200cc
粉ゼラチン	5g
バニラビーンズ	少々
ラム酒	少々



[作り方]

- ①牛乳を温め、砂糖を溶かす。
- ②ゼラチンを溶かす。
- ③生クリームを入れる。
- ④氷水につけて少しとろみがつくまで、かき混ぜながら冷やす。
しばらくさましてから冷蔵庫で冷やす。

ケーキサレ パウンド型1本分

【材料】

薄力粉	120g
ベーキングパウダー	5g
卵	L2個
牛乳	65cc
サラダ油	75cc
グリュイエールチーズ	60g
塩コショウ	少々



【作り方】

- ①たまねぎ、パプリカ・青菜は炒めて塩コショウする。
青菜は固めのものは下ゆでして炒める)
- ②ペーパータオルを敷いた皿に広げて冷やしておく。
- ③型に合わせてオーブンペーパーを敷いておく。
- ④薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
チーズはすりおし、チーズと粉類を一緒にし、よく混ぜる。
- ⑤ボウルに卵を割りほぐし、牛乳、サラダ油を加えてホイッパーで混ぜる。
- ⑥④と⑤のボールに加え、はし3本でぐるぐる混ぜる。
- ⑦フィリングを加え、ゴムベラでざっと混ぜる。
- ⑧型に生地を流し入れる。
- ⑨180℃に余熱したオーブンで40～45分焼く。