

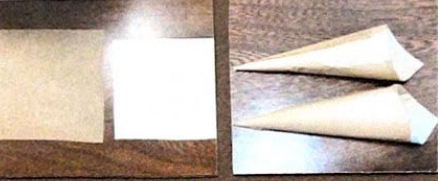


Recipe  
 レモンクリームと  
 さわやかなフルーツの  
 ブーケパイ

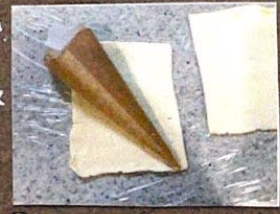


⑥ ブーケ型の作りか

・紙(厚め)  
 (ティッシュ箱等)  
 ・クッキーシート



① ティッシュ箱や靴箱の  
 おおしの箱や靴箱の  
 紙を12x12cmの  
 正方形にカット。  
 クッキーシートは  
 ひとまわり大きめに  
 18cmの正方形に  
 カット。6枚ずつ用意



② 直径3.5cm  
 の円型紙を  
 作りホットナキス  
 で止める。  
 紙、クッキーシ  
 ートのツボ。



③ 少し解凍したパイシート  
 を11x27cmにのびし  
 3等分する。②のにおに  
 紙を置いて巻く。オーブンを  
 200℃に  
 予熱しはじめる



④ オーブン200℃で  
 10分焼いたら  
 取外しはレキクーラ  
 の上に置き冷ます

⑤ 完全に冷めたら  
 お好みのフルーツ  
 パーローで包んで  
 おく。



材料(6個分)

冷凍パイシート... 2枚  
 (11cmx17.5cm9割)

(カスタード材料)  
 ・卵黄... 2個  
 ・グラニュー糖... 50g  
 ・薄力粉... 12g  
 ・牛乳... 100ml  
 ・レモン汁... 1/2個(15~20ml)  
 ・クリームチーズ... 60g  
 ・生クリーム... 30g  
 (7分加熱は必須)



(カスタードの作りか)  
 ⑥ ボウルに卵黄グラニュー  
 糖を入れ白っぽくなつた  
 ら薄力粉を加えよく  
 まぜ合わせる。



⑦ あたためた牛乳を  
 ⑥に少しづつ加え  
 よくまぜたら小鍋  
 にうつす



⑧ 中火で火にかき  
 むきながら  
 こがさないように  
 よく混ぜる。トロみ  
 がういからボウルに  
 移す。



⑨ あっという間にペース  
 状にしたクリームチーズ  
 をカスタードとよく  
 まぜ合わせる。



⑩ レモン汁を加えたら  
 ズームアップで混ぜる  
 ようにハンドブレンダー  
 を使って混ぜる。分量  
 ずつ立てにした生クリームを  
 カスタードとよく混ぜたら  
 絞り袋に入れパイ生地  
 に入れていく



(食器用のレモン汁の  
 シロップ作り)  
 ・レモン8個にグラニュー糖30g  
 2:3の割合で  
 小鍋に水と砂糖を加え  
 火が通ったら砂糖を  
 溶かすまで煮詰めていく

⑩ 仕上げ...パイ生地にクリームと絞った  
 お好みのフルーツとシト  
 レンズ豆のシロップを  
 のせて、半量ずつとかりたら  
 完成。今回フルーツは  
 (レモン、グレープフルーツ、  
 ゴールデンベリー  
 )を使用しました。