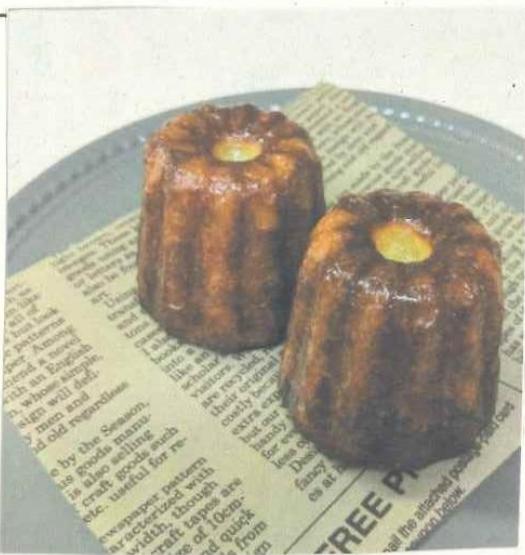


ジオトレイン企画

作品レシピ

「ニドウリ卵の贅沢カヌレ」

考案者 坂口尚子



使用している伊豆の食材

平飼い卵(中伊豆)

【材料】

A 牛乳	250g	B 薄力粉	C 全卵
(ドミラビーチス)	1/4本	パウチー糖	32g
無塩バター	15g		卵黄 18g
さとうきび	35g		ラム酒 20g

【作り方】牛乳、バター室温に。カヌレ型にパウチー塗る。天板を250℃で予熱する。

1. 牛乳とドミラビーチスを中火で熱し、へたで混ぜ、沸騰直前で止める。
2. 火を止めた鍋にさとうきびと無塩バターを入れ、溶かす。
3. ボウルにBを入れ、ボウルで混ぜ、②を茶こしでこねながら半量加え、軽く混ぜる。残りの半量も同じように混ぜる。
4. ③に④を加え、混ぜる。混ぜたら茶こしでこす。
5. ラップをし、冷蔵庫で半日寝かせ、その後、室温に上げる。
6. カヌレ型の8分目まで生地を流し込み、230℃で20分、190℃で40分焼く。
7. 焼き上がり、型から出し、冷まして完成。