甘夏みかんのクレームパティシェール

1 人分　354Kcal

【材料（8 ～ 10 人分、23cm タルト型）】

●パート・シュクレ

小麦粉	250g
バター	125g
砂糖	75g
卵	60g
卵黄	25g
夏みかんの皮（すりおろし）	小 2

●クレームパティシェール

牛乳	250cc
砂糖	60g
卵黄	100g
小麦粉	20g
バニラエッセンス	少々

夏みかん	大 2 コ
粉寒天	5g
水	1C
ミント	適量
型ぬりバター	5g

【作り方】

①パート・シュクレを作る
1. ボウルに柔らかくしたバターを入れ泡立器でよく混ぜる。
2. 白っぽくなれば少しずつ分量の砂糖を加えてさらに混ぜ、卵、卵黄、バニラエッセンス、夏みかんの皮のすりおろしを加えて、その中にふるった小麦粉を加えてざっくり混ぜる。
3. ナイロン袋に平たく入れて、冷蔵庫で 40 分ほど寝かせる。

②クレームパティシェールを作る
1. 鍋に牛乳と分量の砂糖の 1/3 を加えて少し温める。
2. ボウルに卵黄と残りの砂糖を少しずつ加えよく混ぜ、さらにふるった小麦粉を加えて混ぜ、1. の牛乳を加える。
3. 火にかけ、木じゃくしで混ぜながら 5 分位煮立ててとろみをつけ、火からおろしてバニラエッセンスを加える。（バニラビーンズ使用の時は、牛乳と一緒に煮る）4.3. を冷ます。

③型にバターをぬり①を打ち粉をして伸ばし型に敷き込み、余分な生地は取り除きフォークで穴をあけ、180℃のオーブンで好みの色に焼く。

④型から取り出し②を平たく入れ、夏みかんの皮をていねいにむいて並べ、さらに寒天液をぬり冷ます。

⑤好みに切りわけミントを添えていただく。

＊　八朔、文旦などを利用しても良い。

＊　甘夏みかんの旬は 1 月～ 6 月。

※当レシピの写真、創作的な文章は「著作権」で保護されています。許可なく二次使用、配布する事を禁じます。