

Q (レシピ)クレームシュニタ

A



駐日クロアチア大使夫人が教えてくれた、クロアチアのクレームシュニタ。クリームたっぷりなのに、軽やかな味わい！

材料

折り込みパイ生地

- ・ 薄力粉: 63g
- ・ 強力粉: 63g
- ・ 塩: 2.5g
- ・ 食塩不使用バター①: 20g
- ・ 冷水: 57ml
- ・ 食塩不使用バター②: 93g
- ・ 打ち粉: 適量

カスタードクリーム

- ・ 牛乳: 470ml
- ・ 卵白: 60g_Mサイズ2個分
- ・ グラニュー糖①: 20g
- ・ 卵黄: 40g_Mサイズ2個分
- ・ グラニュー糖②: 80g
- ・ バニラシュガー: 20g
- ・ 薄力粉: 46g
- ・ コーンスターチ: 4g

ホイップクリーム

- ・ 生クリーム: 200ml(乳脂肪分47%)
- ・ 粉砂糖: 5g(グラニュー糖でも可)

仕上げ用

- ・ 粉砂糖: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 18cm角セルクル1台分

折り込みパイ生地の準備

1. 粉をふるって、冷やしておく。
2. 1以外の全ての材料を冷やしておく。
3. オーブンを190℃に温めておく。

折り込みパイ生地をつくる

1. ボウルに準備1、バター①、塩を入れ、バターが細かい粒状になるまで、カード等で刻む。
2. 1に冷水を振り入れ、生地が水分を吸い、ぼろぼろした状態になったら、作業台に取り出し、ひとまとまりになるまでこね、表面に十字に切り込みを入れる。
3. 表面が乾かないように透明な袋に包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
4. 冷蔵庫から出したてのバター②に打ち粉をし、めん棒でたたいて、バター全体のかたさを均一にしながら、15cm位の正方形に形を整える。
5. 3を作業台に出し、めん棒で4より一回り大きい正方形に広げ、中央に角を45度ずらして4を置く。
6. 向かい合う生地の角をそれぞれ合わせてくっつける。バターの角を生地で包み込むように、指でつまみながらしっかりと閉じる。
7. めん棒で3倍の長さまで伸ばし、手前と向こう側の生地を折り重ね、3つ折りにする。
8. 生地を90度回転させ、7の作業を再度行う。
9. 表面が乾かないように透明な袋に包み、冷蔵庫に入れ、1時間ほど休ませる。
10. 7・8の工程をあと2回繰り返し、3つ折りを合計6回行う。
11. 打ち粉をしながら、めん棒で45cm×22cmの大きさまで伸ばし、生地を半分にし冷蔵庫で30分ほど休ませる。
12. 生地全体にフォークで穴をあけ天板に移し、190℃のオーブンで約15分焼く。
13. パイ生地の上に重しをのせ、さらに約10分焼き、もう1枚の生地も同様に焼く。
14. 生地が冷めたら、波刃の包丁で型の大きさに切り、1枚を型に入れる。もう1枚は、さらに9等分に切る。

カスタードクリームの準備

1. 薄力粉とコーンスターチをそれぞれふるっておく。

カスタードクリームをつくる

1. 卵白をハンドミキサーで角が立つまで泡立て、グラニュー糖①を加え、角が立つまで泡立てる。
2. 鍋に牛乳300mlを入れ、火にかけて沸騰直前まで温める。

- 別のボウルに薄力粉、コーンスターチ、バニラシュガーを入れて混ぜ合わせ、牛乳170mlを加えて混ぜる。
- 3に4を加え、よく混ぜる。
- 2に5を、こしながら入れる。
- 6を中火にかけ、沸騰してとろみがつき、ぼてっとするまで混ぜ続ける。
- 7に1を2回に分けて加え、やさしく混ぜ合わせる。
- 型に流し入れ均一に伸ばし、粗熱をとり、30分～1時間ほど冷蔵庫で冷やす。

ホイップクリームをつくる

- 生クリームと粉砂糖を混ぜ合わせ、氷にあてて泡立てる。

仕上げ

- 冷やしたカスタードクリームの上にホイップクリームを均一に伸ばし、9等分に切ったパイ生地を上のにのせて冷やす。
- 表面に粉砂糖を振り、パイの切込みに沿って、温めた包丁で切る。

食べごろと保存方法

- 冷蔵庫で保存し、当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 新國 美幸