

カスタードクリームのコルネ



(1人分あたり)

カロリー
228
Kcal

糖質
28
g

【材 料】 6人分

冷凍パイシート (参考/オーマイ・パイシート使用)	2枚
牛乳	適量
卵黄	2個分
砂糖	45g
薄力粉	20g
牛乳	250ml
バニラオイル	少々
粉糖	適量

【下準備】

冷凍パイシートは、使用方法に従い解凍します。

【作り方】

- ① **パイ生地**は縦方向に30~35cm長さになるまでめん棒でのばし、縦に3分割します。
(包装されていたラップまたは、あらたにラップで横方向に広がらないよう包んでおくとう作業しやすい)
もう1枚も同様にし、合計6本の生地を作ります。
- ② コルネ型に生地が少しずつ重なるようにクルクルと巻きつけ(12cm長さ程度)、オープンシートを敷いた天板に巻き終わりを下にしてならべたら、はけで**牛乳**を塗ります。
- ③ 200℃に予熱したオーブンで10分、190℃に下げて10分焼きます。
- ④ ケーキクーラー(網)の上で粗熱がとれるまで冷ましたら、崩れないよう注意しながら型を外し、しっかり冷めます。(冷めすぎると型から取りにくくなります)
- ⑤ カスタードクリームを作ります。鍋に**牛乳**を入れ中火にかけ、沸騰直前で火からおろします。
- ⑥ ボウルに**卵黄**と**砂糖**を入れ、白っぽくなるまで泡だて器ですり混ぜます。
- ⑦ 続いて、**薄力粉**を加え、軽く混ぜます。(粉が見えなくなるくらい、さっと混ぜる)
- ⑧ **温めた牛乳**を⑦に少しずつ加えながら混ぜ、最後に**バニラオイル**を数滴混ぜたら、濾しながら鍋に戻します。
- ⑨ ⑧を中火にかけ、木べらで絶えず混ぜながらとろみをつけ、滑らかなクリームにします。
- ⑩ ⑨をバットに広げたら、密着させるようにラップをかけます。粗熱がとれたら冷蔵庫でしっかり冷やします。
- ⑪ ⑩を絞り出し袋に入れ、④にたっぷり詰めます。(両側から詰めると、しっかり詰められます)
仕上げに**粉糖**をかけ出来上がりです。

コルネ型の作り方

芯が出来た



① 内側に折る



② 幅11~12cm



③ 手前からクルクル
まるめる(キツから
ずユルからず)



④ ③より両端
5~6mm長く
ホイルを切る



⑤ ③を軸に手前
からクルクル巻く



⑥ 両端を内側に
折りこむ



⑦ ⑥と同じ長さ
のオープンシートを
用意する



⑧ ⑥にクルクル
巻きつける



⑨ 指で
押し込んで・・・



⑩ ホッチキスでとめる



⑪ 反対側も指で
押し込んで・・・



⑫ ホッチキスでとめる



⑬ 引きで見ると
こんな感じ



⑭ 出っ張った所を
トントンしたら完成!

生地を巻く
準備が出来た

出来上がった型の直径は1.5cm、
長さ11.5cmを目安にしてください。

オープンシート部分は都度、交換してください。

カスタードクリーム作りのポイント

工程⑤・・・牛乳は鍋肌からフツフツと泡が出てきたら火からおろす。
熱くなりすぎると膜がはってしまうので注意。

工程⑦・・・薄力粉は混ぜすぎると粘りがでる。

工程⑧・・・温めた牛乳を一度に入れると卵黄が固まってしまう。少しずつ加えながら混ぜる。

工程⑨・・・沸いてくるまでは、さらりとした状態なので、ゆっくり混ぜていればOK。
温まってくると表面には小さな気泡。木べらを動かすと少し重たい感じがしてくる。
そうになったら混ぜる手をスピードアップ！部分的にとろみがついてきて、
あっという間に固まり始める。
焦らず手早く混ぜ続ければ大丈夫。全体的にとろりとしてなめらかになってきます。
表面にフツフツと大き目の気泡が出てきたら、完成間近！さらに混ぜ続ける！
木べらから落とすと、筋がしっかり残るくらい、もったりとした状態になればOK！
表面にツヤが出て、食べてみると粉っぽさがない状態。

工程⑩・・・ラップを密着させるのは、表面の乾燥を防ぐためです。
粗熱を急いでとる場合には、氷を広げたバットに重ねるとよい。氷水ではなく、氷の上に置けばOK。

【保存方法】

残ったクリームは、ラップで空気が入らない様に包み、保存袋などに入れて冷蔵庫へ。
2~3日以内に食べきりましょう。冷凍保存は風味が落ちるためオススメできません。