



八戸いちごケーキにぴったり!

マスカルポーネチーズ入り カスタードクリーム の作り方



洋菓子店から教わった、ケーキにぴったりな「マスカルポーネチーズ入りカスタードクリーム」の作り方を紹介します。濃厚な味わいをプラスして、いつものケーキにひと工夫加えてみませんか？

【材料】

- 牛乳…250ml
- 砂糖…40g
- 卵黄…1個
- 薄力粉…10g
- コーンスターチ…10g
- バニラエッセンス…少々
- マスカルポーネチーズ…30g
(クリームチーズでも代用可)

【作り方】

- ①鍋に牛乳と砂糖(分量のうち大さじ2)を入れて強火で沸騰するまで加熱。砂糖を入れることで牛乳が沸騰したときに溢れ出てしまうのを防ぐ効果があります。
 - ②ボウルに溶いた卵黄と残りの砂糖を入れて混ぜ、薄力粉、コーンスターチも入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
 - ③②へ①を半分入れてかき混ぜ、残りの半分を入れて再度かき混ぜる。
 - ④③をザルでこして強火にかけ、泡立て器で素早くかき混ぜながら、ふつふつ泡が出てクリーム状になるまで加熱。
 - ⑤バットに④を平らに広げて、粗熱を取ってから冷蔵庫で1時間程度冷やす。
 - ⑥冷えて固まったクリームを、ボウルに移して練るように混ぜ、バニラエッセンスを入れたらカスタードクリームの出来上がり。カスタードクリーム50gに対しマスカルポーネチーズ30gを混ぜて完成!
- ※作ったら冷蔵庫で保管して、2日以内にお召し上がりください。

八戸いちご、スポンジ(5号)、生クリームは市販のもので大丈夫!



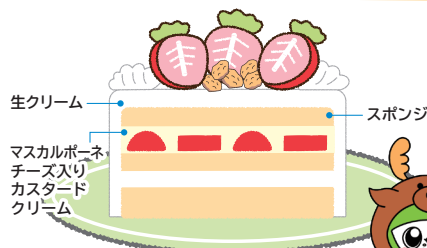
デコレーションして出来上がり!



八戸菓子商工業組合
しむらかずお
志村一雄さん
(リーベシムラ)

- ・コーンスターチを入れることでなめらかなカスタードクリームができます。
- ・加熱はじゅうぶんに!
- ③と④の工程では勢いよく混ぜましょう。

スポンジを3等分にして、間に完成したクリームと八戸いちごをサンドするにゃ〜!



余ったカスタードクリームはパンやいちごにつけて食べるとおいしいにゃ〜!



八戸いちごの他に、好きなフルーツやコーンフレークなどの飾りをトッピング♪