

# 苺スフレ

製作協力：菓子工房オークウッド 横田秀夫シェフ

## スフレロール生地 (60×40cm 1枚分)

|                  |       |
|------------------|-------|
| 薄力粉              | 127 g |
| 強力粉              | 50 g  |
| ベーキングパウダー        | 9 g   |
| バター              | 126 g |
| 牛乳               | 230 g |
| 全卵               | 145 g |
| 卵黄               | 210 g |
| 卵白               | 462 g |
| グラニュー糖           | 197 g |
| トレハ <sup>®</sup> | 60 g  |

## カスタードクリーム

|                  |       |
|------------------|-------|
| 牛乳               | 650 g |
| トレハ <sup>®</sup> | 65 g  |
| バニラビーンズ          | 1/2本  |
| 卵黄               | 100 g |
| グラニュー糖           | 130 g |
| 薄力粉              | 58 g  |

## クリーム

|              |       |
|--------------|-------|
| カスタードクリーム    | 875 g |
| ゼラチン         | 9 g   |
| フレーズデポアリキュール | 35 g  |
| 生クリーム(45%)   | 770 g |

## 仕上げ材料

|            |     |
|------------|-----|
| 苺(Mサイズ)    | 75粒 |
| 粉糖(泣かないもの) | 適量  |
| 生クリーム(飾り用) | 適量  |

## スフレロール生地

1. 牛乳とバターを沸騰させ、粉類を加えて素早く混ぜ合わせる。
2. 全卵、卵黄を少しずつ加えて混ぜ合わせる。
3. 卵白にトレハを加えて泡立て、7分立てになったらグラニュー糖を加えてしっかりとしたメレンゲをつくる。
4. 2.に3.を少量加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲを加えながら丁寧に混ぜ合わせる。
5. 生地を天板にのばし、230℃のオーブンで12～13分間焼成する。

## カスタードクリーム

1. 牛乳、トレハ、バニラビーンズを鍋に入れて沸騰させる。
2. 卵黄にグラニュー糖を加えてよくすり合わせ、さらに薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
3. 1.と2.を混ぜ合わせ、裏ごししながら鍋に戻し、木べらでよくかき混ぜながら中火で沸騰させる。沸騰したら弱火にし、さらに1～2分間炊く。

## クリーム

1. カスタードクリームは20℃にする。
2. ゼラチンを溶かし、フレーズデポアリキュールと混ぜ合わせる。
3. 1.と2.を混ぜ合わせ、ホイップした生クリームと混ぜあわせる。

## 組み立て

1. スフレロール生地を半分にカットし、クリームをしぼる。
2. 半割りにした苺を全面に並べ、上からクリームをしぼってパレットナイフで整え、残りの半分の生地を乗せて冷やす。
3. 粉糖を全面にふり、端を落とす。生クリーム(飾り用)を硬めにホイップしてしぼり、苺を飾る。

### Chef's comment

☆メレンゲは糖を加えるほど安定してくるものだが、トレハへの置き換えによって甘味度を上げずに糖をしっかり入れたメレンゲをつくるのが可能になった。ただし通常の砂糖に比べ溶けにくいいため、先に加えてしっかり立てる必要がある。

☆メレンゲを生地に加えるときは、手ででなめらかな状態にしてから合わせていくとダマになりにくく、結果として混ぜすぎずに合わせることができる。



「トレハ」は日本における林原の登録商標です。



東京支店 TEL:03-6661-7203  
大阪支店 TEL:06-6537-9003  
札幌営業所 TEL:011-271-2372  
仙台営業所 TEL:022-266-3939

新潟営業所 TEL:025-246-6090  
名古屋営業所 TEL:052-963-5656  
岡山営業所 TEL:086-274-7301  
福岡営業所 TEL:092-473-8693

L' プラザ岡山ラボ TEL:086-274-7310  
L' プラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206  
本社 TEL:086-224-4312