



みるチーズフィーク

三重県立四日市農芸高等学校 / 館 里那 (17) 三重県四日市市



■材料

・牛乳	200cc	・薄力粉	20g
・クリームチーズ	74g	・バニラエッセンス	適量
・プレーンヨーグルト	40g	・パイ生地	1枚
・卵黄	2個	・粉糖	適宜
・砂糖	45g		

作り方

【下準備】

- ・薄力粉は3回ふるいにかけておく。
- ・牛乳は温め、沸騰したら火を止める。

〈クリーム〉

- ボウルに卵黄と砂糖を加え白っぽくなるまでホイッパーで混ぜる。
- クリームチーズとプレーンヨーグルト、バニラエッセンスを加え、混ぜ合わせる。
- 沸騰した牛乳を分離させないように少しずつ入れながら混ぜていく。
- 混ぜたら万能漉し器を使って漉しながら鍋に移していく。
- 火にかけ、ふるっておいた粉を少しずつ入れ、全部入れたら弱火寄りの中火にし、ホイッパーで力強く混ぜる。
- とろみのような感じになったら別皿に移し、熱を取るため少し置いておく。
- 湯気がなくなったら生地と密着するようにラップをかけ、冷凍庫に30分ほど入れておく。
- ホイッパーで生地をやわらかくする。

〈パイ生地〉

- パイ生地を常温に少し置いておき、少し触ってみて指の跡が少し付いたら麺棒を使って上下左右に伸ばす。
- フォークを使い、全体に跡をつけて30分、冷蔵庫で冷やす。
※冷やしている間にオーブンで温度設定する。
- オーブンを230℃に予熱する。
- 200℃に下げオープンシートの敷いた天板にパイ生地を乗せ15分焼く。
- 一度、取り出し重さのある皿を使って平らにする。
- 180℃で15分さらに焼き、また平らにする。
- 220℃で10～13分焼き上げる。※焦がさないようにする
- 3枚に切り分け、そこに⑧でやわらかくしたクリームを絞り袋でしぼり、生地を挟んでいく。落ちたバリバリは重ねた後、側面にくっつける。
- 一番上に粉糖をまぶして完成。

【ロードバイス】

かなり焦げやすく苦くなってしまうため、少し小さめで作った方がいいですね。