

焼き芋ブリュレ

材料

- ・ 芋
- ・ カスタードクリーム（カスタードクリームパウダー、又はプリンでも OK）
- ・ グラニュー糖

2週間追熟

- ① 夏場は、20℃以上で発芽するので、夏は新聞紙で包んで、冷蔵庫の野菜室で熟成するが、10℃以下は低温障害になるので、冷蔵室に入れない。新聞紙で包んで、ビニール袋の口を緩く閉じて冷蔵庫の野菜室で追熟
- ② 通常は新聞紙で包んで常温室内で追熟
- ③ カルビーの紅天使は追熟済み（西友やヤオコーで販売）

焼き方

- ① さつま芋を洗って、アルミフォイルで包む
- ② 密が出るので、天板にアルミフォイルを敷いておく。
- ③ 予熱無し、160℃90分上段で焼く。
- ④ 天板に接している場所に竹串をさして、焼けているのを確認する。
- ⑤ そのままオーブンに1時間放置しておく
- ⑥ 半分に切ったら、カスタードクリームを塗って、グラニュー糖をかける。
- ⑦ バーナーでグラニュー糖を焼いて、溶けたら完成
- ⑧ 好みによってもう一度グラニュー糖を振って、バーナーで焼く

カスタードクリームの作り方

カスタードプリンを使う場合は、プリンを良くつぶし、攪拌する。

カスタードクリームパウダーを使う場合は、説明書通りの量の牛乳で煉る

自分で作る場合

材料

- ・ 卵黄 3個
- ・ 牛乳 400ml
- ・ 上白糖 70g

- ・薄力粉 30g
- ・バニラオイル 少々

① 卵黄、砂糖をボウルに入れ、白っぽく丸まで、すり混ぜる



② 薄力粉を粉が見えなくなるまで、さっと混ぜる。



③ 牛乳を沸騰寸前まで温め、少しずつ加え混ぜる。

小鍋に牛乳を入れて火にかけ、鍋肌からフツフツと泡が出てきたら火を止める。熱くなりすぎると膜が張ってしまうので注意して。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。バニラオイルがあれば、3～4滴加える



④ 鍋に移し、中火にかけ木ベラで絶えず混ぜながらとろみをつける

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



- ⑤ かたまり始めたらスピードアップ！ とろりとした状態になる
温まってくると表面に小さな気泡が出てきて、木ベラを動かして少し重たく感じたら、混ぜる手をスピードアップ！ 部分的にとろみがついて、あっという間にかたまりはじめる。焦らずに手早く混ぜ続けていれば OK。全体的にとろりとしてなめらかになっていく



- ⑥ フツフツと気泡が出てきたら、あともう少し混ぜ続けて
表面にフツフツと大きめの気泡（＝青く囲んだ部分）が出てきたら、完成間近！ さらに混ぜ続ける



- ⑦ もったりとした状態になれば OK!
木ベラから落とすと、写真のように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! 火から下ろします。表面にツヤが出て、食べてみると粉っぽさがなくなる



- ⑧ バットに広げてラップをかけ、粗熱をとってから冷蔵庫で冷やす
カスタードクリームの表面に密着するようにラップをかけること。氷を広げたバット
に重ねて、粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やす。

