

【作品名】 パリパリ餃子のレモンミルフィーユ

にしその あおい  
氏名 西之園 蒼

【材料】（4人分） 牛乳 250 ml

<レモンカスタードクリーム>		<生クリーム>	
レモン汁	1/2 個	生クリーム	200g
牛乳	250ml	グラニュー糖	30g
バニラエッセンス	6 滴	<餃子のパイシート>	
卵黄	3 個	餃子の皮	36 枚
バター	15g	バター	適量
小麦粉	25g	粉糖	適量
砂糖	70g	卵	適量
レモンの皮	1/4 個		

【作り方】

<餃子の皮パイシート>

- ① オーブンを 210 度に予熱する。
- ② 餃子の皮にバターと粉糖をまぶし挟む、2 回繰り返す。
- ③ ピケをして冷蔵庫で休ませる。
- ④ ピケした皮に溶き卵をぬりオーブンで 190 度 5 分焼き、5 分鉄板を重ねて焼く。最後にまた 2 分間焼く。

<生クリーム>

氷水に生クリームとグラニュー糖を入れたボウルを当てハンドミキサーで 8 分立てまで泡立てる。

<レモンカスタードクリーム>

- ① 鍋に牛乳、砂糖の一部、バニラエッセンスを入れ沸騰直前まで温める。
- ② ボウルに卵黄と砂糖を入れ白っぽくなるまで混ぜ、小麦粉を入れさらに混ぜる。
- ③ ②に①を 2 回に分けて加える。
- ④ 鍋に③をこし中火でツヤが出るまで混ぜ続ける。
- ⑤ 火をとめバターとレモン汁を入れラップで密着させ、冷蔵庫で 15 分冷やす。
- ⑥ 絞り切ったレモンの皮を実を除いて皮を刻む。2/3 はカスタードに 1/3 は飾り用にとっておく。
- ⑦ 冷えたカスタードを取り出してなめらかになるまで混ぜ、レモンの皮を加え混ぜる。

<仕上げ>

- ① 焼いた餃子の皮のパイシートにカスタードと生クリームを絞る、2 回繰り返す。
- ② 1 番上に生クリームを絞り、レモンの皮をのせる

【ポイント】

時間や手間のかかるパイシートを餃子の皮に代用して作ってみました。  
酸っぱいレモンと甘いカスタードを合わせたレモンカスタードを使用することでクセになるようなミルフィーユにしました。また、レモンの香りが口いっぱいに広がる様に、レモンの皮も入れました。