

# 献立名：マロンクリーム和風パフェ

<できあがり図>

<用意する道具>

ボール、鍋、絞り袋

<材料> (5人分)

- ・ しるこサンド…10枚
- ・ カステラ…5切れ
- ・ ホイップクリーム…150g
- ・ チョコレート菓子…適量
- ・ 栗の甘露煮…5個

マロンクリーム

- ・ マロンクリーム…150g
- ・ バター…100g
- ・ 生クリーム…30g

白玉団子

- ・ 白玉粉…50g
- ・ 水…40cc
- ・ 抹茶…適量

<作り方>

白玉団子

- ① ボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え、耳たぶほどのかたさにする。少量の湯で溶いた抹茶で色をつける。
- ② ①を小さく丸め、沸騰した湯に入れていく。浮き上がってきたらさらに2分間ゆで、湯から取り出し、冷水にさらす。

マロンクリーム

- ① 室温に戻しておいたバターに、少しずつマロンクリームを加え混ぜ合わせる。
- ② ①に生クリームを加え混ぜ合わせ、絞り袋に入れておく。

和風パフェ

- ① 容器の底に、形が残る程度に砕いたしるこサンドを入れ、ホイップクリームを絞る。
- ② 1cm角に切ったカステラを入れ、生クリーム、白玉団子を入れる。
- ③ さらに、カステラ、ホイップクリームをいれ、最後にマロンクリーム、栗の甘露煮、チョコレート菓子などでデコレーションする。

<気をつけることやポイントなど>

自分の好きなようにデコレーションして、オリジナルのパフェを作ることができます。