



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 May

クリームパン オレンジカスタード

材料(作りやすい分量)

- カスタードクリーム
 - 「雪印メグミルク牛乳」 1と1/2カップ
 - 卵黄 3個分
 - グラニュー糖 80g
 - 薄力粉 大さじ2
- 好みのパン 適量
- オレンジカスタード
 - カスタードクリーム(上記参照) 適量
 - 「雪印北海道100 マスカルポーネ」 1パック
 - グラニュー糖 大さじ2
 - オレンジの皮 1個分
 - コアントロー 適宜

作り方

- 1 牛乳を温めておく。
 - 2 ステンレスの小鍋に卵黄とグラニュー糖を入れ、泡立て器でよくすり混ぜる。
 - 3 薄力粉をふるい入れ、さらに混ぜる。
 - 4 牛乳を2〜3回に分けて加え、全体になじむまでそのつど混ぜる。
 - 5 鍋を火にかけ、かき混ぜながらとろみがつくまで弱火で5〜6分煮る。火を止め、ときどき混ぜながら冷ます。
 - 6 好みのパンを半分に切り、(5)のカスタードクリームをたっぷり塗って、サンドする。
- ※カスタードクリームは冷めると表面に膜がはりやすいので、ラップを表面にぴったりはりつけて保存するとよい。日持ちは冷蔵庫で1〜2日。早めに食べきってください。

オレンジカスタード 作り方

- 1 ボウルにマスカルポーネを入れ、グラニュー糖を加えてよく混ぜる。
- 2 器に(1)のマスカルポーネのクリームを入れ、カスタードクリームを重ね、さらにマスカルポーネのクリームを重ねて、食べる直前まで冷蔵庫でよく冷やす。オレンジは皮をきれいに洗っておろしかけ、好みにコアントローをかけていただく。