



【フィリング】

材料A

モレロチェリーピューレ…200g
グラニュー糖…120g
ペクチン…6g

材料B

モレロチェリーホール…400g
グラニュー糖…400g

【アパレイユ】

牛乳…524g
全卵…120g
グラニュー糖…130g
中力粉…124g
塩…1g(ひとつまみ)
ラム…12g

【工程】

フィリング

①材料Aを鍋でブリックス62度くらいまで煮詰める。
一晩おく。

②翌日、材料Bを鍋に入れて沸騰させ、沸騰したら実だけ取り出す。

③残った果汁を120度で煮詰め、実を戻し一晩おく。

④③の実を①と合せて煮詰め、小分けにして冷凍しておく。

アパレイユ

①牛乳と全卵をあわせ、グラニュー糖を加える。

②①へふるっておいいた中力粉と塩を加え、ラム酒を加える。

③型に②を流し、冷凍状態のフィリングを入れて焼成する。
その際、型はシリコンのものがよい。

(下部写真は、材料Aだけを冷凍して生地に入れて焼き込み、
冷凍していないものをソースとしてかけたもの)



レシピ提供:竹内良子 パティスリー・リョーコ