

春のおもてなしスイーツ

瓶につめちゃう いちごパフェ

材料(1個分)

- 空き瓶 (今回は450mlを使用。小さいものでもOK)
- いちご…2個 (6~8等分に縦にスライス)
- カスタード…1cm角 (約10個)
- 生クリーム (砂糖を入れて泡立てたもの) …適量
- ★カスタードクリーム…適量
- ※いちごソース…適量



作り方



- 1 空き瓶にいちごソース、生クリーム、カスタードクリームの順に地層のように重ねて入れる
- 2 薄くスライスしたいちごを、横一列に隙間なく瓶に貼り付ける
- 3 カスタードを10個くらい詰めて入れる
- 4 生クリームをいちごの上まで入れる。軽く瓶の底をトントンと打って、クリームを落とす
- 5 さらに、カスタードクリーム、いちごソース、生クリームの順に重ねて入れて完成

※いちごソースの作り方



いちご3個を荒みじん切り、耐熱容器に入れ、砂糖大さじ1を混ぜ、フワッとラップをかけて600Wのレンジで1分加熱する。取り出して冷ます

★カスタードクリームの作り方

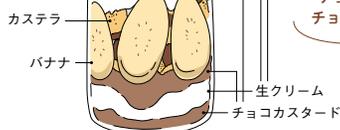


- 1 耐熱ボウルに卵1個と砂糖大さじ2を加えて混ぜ、さらに牛乳200ccを加えてダマがなくなるまでよく混ぜる
- 2 ①に薄力粉大さじ2を加えて混ぜ、さらに牛乳200ccを加えてダマがなくなるまでよく混ぜる
- 3 ラップをせずに600Wのレンジで1分半加熱する
- 4 取り出してすぐに混ぜ、さらにレンジで30秒加熱しよく混ぜる。とろみがつくまで追加で20秒ずつ加熱し、調整する
- 5 クリームに貼りつかせるようにラップし、冷蔵庫で冷やして完成

※加熱の際、いちごソースが吹きこぼれることがあります。様子をみながら加熱してください

材料の砂糖を大さじ1にし、細かくしたチョコレート50gを②に加えて加熱すると、チョコカスタードが作れます

アレンジ



バナナやチョコカスタードクリームでチョコバナナパフェもできるよ

- 生クリームを泡立てる場合、少し硬めに立てた方が層がきれいにできる
- いちごやバナナは、しななくらい薄くスライスすると、瓶に貼り付きやすい
- クリームを入れる時は、なるべく瓶に付かないように真ん中に入れてからのぼす

春はお祝いや新しい出会いがあり、家族でごちそうを食べたり、お友達をお茶にご招待したりする機会も…。そんな時に、華やかなスイーツが手作りできたら素敵ですね！
編集委員会が電子レンジでできる、おもてなしスイーツにチャレンジしました。

好きなものを はさむだけ フルーツ大福

材料(約10個)

- 白玉粉…200g、砂糖…100g、水…230cc
- こしあん…適量、片栗粉…適量
- 好みのフルーツ (今回はいちご、バナナ、キウイ、グレープフルーツ、もも缶詰) …フルーツの皮をむき、缶詰は汁気を切り、すべてをひと口大に切る



POINT ● ツヤが出て、ヘラですくと長く伸びる位が目安

作り方



- 1 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えて混ぜ、ダマがなくなればよく混ぜる。またラップをして、1分加熱し混ぜる
- 2 ふんわりとラップをし、600Wのレンジで2分加熱。一度取り出して濡らしたヘラで固まりをつぶすように、よく混ぜる。またラップをして、1分加熱し混ぜる
- 3 その後も「30秒ずつ加熱し混ぜる」を繰り返す
- 4 平らな所にラップを敷き、片栗粉を散らす。③のをのせ、片栗粉を上にはらして麺棒で薄く伸ばす (2mmくらい)
- 5 ④を10cm角に切って皿に並べる。フルーツ、こしあんも器に盛り付ける

今回、30秒の加熱回数は5回でした。電子レンジのメーカーによって、加熱回数は変わります。上のPOINTを参考にしてね！



フルーツ+こしあんをはさんで完成

食べてみたよ！ ～編集委員の感想～



- 順番に詰めていくだけだから、子どもと一緒にできそう。
- フルーツだけでなく、あんこで和風にしてもおいしそう！



- 瓶詰は簡単なのに見栄えがよくて、おもてなしにいいね。持ち運びにも便利だから、持ち帰ってもらったり、お呼ばれのお土産にも！
- いちごパフェは食べたらず、いちごのショートケーキみたいでおいしい！ケーキは難しいけれど、これならいつでも作れそう。誕生日にも◎。

- 好きなフルーツとあんこの量も調節できて、自分好みに作れるのがいいね。
- このフルーツ大福は、包む手間がないのに見え目が華やか。
- 家で作ったら、加熱時間が足りなかったのか粉っぽくなった(；^_^A) 味見してみればよかった～
- 家族に作ったら大好評！1人3個はベロリ！

