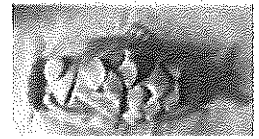
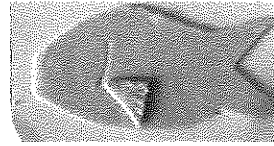
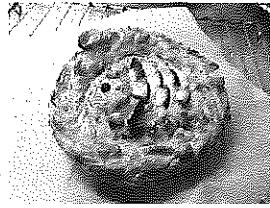


袖ヶ浦公民館主催講座「子ども講座」

こい
鯉のぼりカスタードパイ

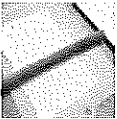





材料（15cm型 1個分）



食 品 名	目 安	食 品 名	目 安
冷凍パイシート	2枚	スライスアーモンド	適量
カスタードクリーム	適量	干しブドウ	1粒
りんご汁φ	適量		
溶き卵	1個	クッキングペーパー	
バター	適量	綿棒	
		パイ型（15cm）	

《下準備》カスタードクリームをつくる。パイシートを室温に戻す。

作り方

- ①  パ冷凍パイシートは常温で柔らかくもどし、1枚をクッキングシートにはさみ、麺棒で厚さ2mm位にのばす。型の底より両サイドが3cm位くらい大きくなるまで。
- ②  分量外のバターを薄くぬり、パイシートを耐熱容器に押さえ付ける様に敷きつめ、余分な生地は切り取る。敷きつめた生地の底面にフォーク等で穴をあけ、冷蔵庫で10～15分寝かす。
- ③  ②にカスタードクリームをのせ広げて、均等になるようにする。
- ④  もう1枚シートもクッキングシートにはさみ、麺棒で厚さを2mm位にのばし6cm位の鯉のぼりの形にカットし、③の中央に「りんご汁φ」を置き、その上に乗せる。残りのシートを6本に切り三つ編みにして型のふちに飾りをつける。（ふちどりは好みに飾ってもよい）
- ⑤  魚にシートで細いひもを作り、エラを取り付ける。ここで全体に溶き卵を表面に塗る
- ⑥  干しブドウで目をつけ、スライスアーモンドでウロコをつける。200度に予熱したオーブンで40分焼く。

コツ・ポイント

- ・カスタードクリームは少し固めのものを使うと作りやすい。
- ・スライスアーモンドは軽く押し込むようにしてのせると取れにくくなる。

カスタードクリーム

材料ミニパイ3個分

食 品 名	目 安	食 品 名	目 安
砂糖	120g	卵黄	6個分
薄力粉	30g	牛乳	500ml
コーンスターチ	30g	無塩バター	20g
		バニラエッセンス	適量

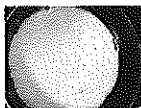
作り方



- ① ボウルに卵黄を入れ、砂糖の半量をを入れてホイッパーでよくすり混ぜ、バニラエッセンスを加えさらに混ぜる。振った小麦粉、コーンスターチを加え、手早くなめらかになるまで混ぜあわせる。



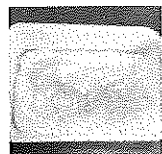
- ② 鍋に牛乳と残りの砂糖を入れ火にかけて、沸騰寸前まであたためたら、①に入れてよく混ぜあわせる。



- ③ 混ぜあわせたものをザルでこし、鍋に戻して中火にかける。たえず木べらか耐熱性のゴムベラで底から混ぜながら火を通す。最初はさらっとしているが、だんだんもったりしてくる。



- ④ もったりし始めたら火を弱め、火から鍋をはずしながら、さらに鍋底から素早くかき混ぜる。慌てずゆっくり火を通し、常にかき混ぜることが滑らかなカスタードクリームを作るコツ。ふつふつと泡立ち始めたら火を止める。余熱でカスタードクリームにさらに火が通るので、火を止めた後もかき混ぜる。



- ⑤ バットなどに平らに広げて粗熱をとり、乾燥を防ぐため表面にラップをかけて、冷蔵庫で冷やす。

→