



## キャラメル風味のアップル スフレ (村松 康伸さん)

### 【材料 (6人分)】

福島市産リンゴ

**スフレ** 直径7cm 高さ4cm ココット  
湯煎200℃ 15~16分

牛乳 200ml	A	ボールで 5割溶か しておく
卵黄 32g		
グラニュー糖 14g		
薄力粉 (ふるう) 20g		
レ・キャラメルチョコ 25g		
カカオマス 50g	B	仕上げ用
卵白 100g		
トレハロース 15g		
グラニュー糖 35g		
プードルデコール (粉糖) 少々		
ペタクリスピー (チョコレート) 少々		

**ポムキャラメリゼ**

リンゴ (王林) 1つ  
グラニュー糖 50g  
バター (無塩) 10g  
カルバドス 少々

**リンゴソルベ**

リンゴジュース 500ml  
水 625ml  
グラニュー糖 168g  
レモン汁 12g

**白ワインゼリー (リンゴ風味)**

水 200ml  
白ワイン 20g  
レモン汁 8g  
グラニュー糖 60g  
パールアガー8 14.4g  
リンゴの皮 (赤リンゴ系) 約1個分

**クレープダンテル** 170℃

カソナード 50g  
グラニュー糖 50g  
薄力粉 50g  
アーモンドアッシュ 50g  
オレンジジュース 50ml  
バター (無塩) 50g

**フランボワーズソース**

フランボワーズピューレ 200g  
パナージュヌートル (クラシック) 200g  
ゼラチン 4g  
水あめ 100g



## 【作り方】

### ポムキャラメリゼ

- 1 リンゴを1cm角にカットする。
- 2 鍋でキャラメルを作り、リンゴを加え水分がなくなるまで火を入れる。

### スフレ

- 1 ココットにバターを塗っておく。
- 2 Aでパティシエールをたく。
- 3 2を、5割ほど溶かしたチョコに加え、合わせる。
- 4 Bでメレンゲを立てる。
- 5 3に4のメレンゲを3回に分けて合わせる。
- 6 ココットに[リンゴのキャラメリゼ30g]入れ、5をココットの上までしぼり入れる。
- 7 オーブン200℃の湯煎焼きで10～12分入れる。
- 8 焼き上がったら、粉糖・ペタクリスピーをふりかけ完成させ、お客様にすばやくお出しする。

### リンゴソルベ

- 1 Cでシロップを作りリンゴジュース・レモン汁と合わせる。
- 2 アイスマシーンでソルベにする。

### 白ワインゼリー（リンゴ風味）

- 1 ナベで水を沸騰させDを加える。
- 2 再び火にかけ85～90℃まであたためる。
- 3 裏ごしして、レモン汁を加え、冷まして完成です。

## 【断面】

