



ふわとろっシャキッとリンゴのベニエ（制作者：茂呂夏子さん）

【材料（6人分）】

福島市産リンゴ（品種：ジョナゴールド）

ベニエ生地

リンゴ 1個
小麦粉 50g
卵 1個
ビール 75g
塩 小さじ1

カスタード

牛乳 500g
グラニュー糖 100g
薄力粉 55g
卵黄 5.5個
バニラ棒 1/2本

リンゴのコンポート

リンゴ 1個
白ワイン 60g
グラニュー糖 50g
水 60g

仕上げ

粉糖
シナモン
ミント

【作り方】

カスタード

- ①ボールと氷水を用意しておき、粉はふるう。
- ②手鍋に牛乳、バニラ棒（裂いて）、グラニュー糖を半分入れ、火にかける。
粉さっくりと混ぜる。
- ③ボールに卵黄とグラニュー糖の残りを入れ、ホイッパーで白っぽくなるまで混ぜる。
→沸いた牛乳を少し入れ合わせたら全部入れ鍋に裏漉しする。
- ④強火で炊く。ツヤがでてゆるくなったら氷水で冷やす。

ベニエ生地

- ①卵を卵黄と卵白に分けておく。
- ②卵黄をほぐしたらビールを少しずつ入れすり合わせる。
ふるった小麦粉を加えさっくりと混ぜてラップし30分置く。

コンポート

- ①リンゴの皮をむき皮は鍋へ。果肉は6～8等分にした後、さらに1/2に切り、鍋に入れる。
- ②レモンの皮を2～3枚入れ白ワイン、水、グラニュー糖を加えおとしぶたをして弱火で煮つめる。



仕上げ

- ①リンゴを大きい角切りにしてシナモンとレモン汁を加えてあわせる。
- ②冷えたカスタードを、鉄板（バット）にOPPシートを敷き、ドーナツ状に絞る。
その上に①の角切りリンゴを並べ、その上にまたカスタードを絞り、ナッツを載せたら冷凍庫に入れる。
- ③卵白に塩を加えてしっかりしたメレンゲにし、ベニエ生地にさっくり混ぜる（マーブル状）。
- ④冷凍庫で固めたカスタードの生地をベニエ生地につけて170℃の油で揚げる。
油を切って完成。

【断面】

