



# 越後姫のカスタードパイ & ミルフィーユ

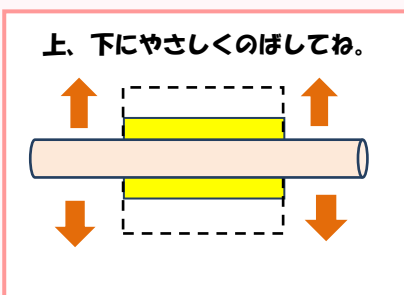


## 材料：パイ6個分（親子1組分）

冷凍パイシート	1枚と1/2枚
たまご（つや出し用）	1/6個
グラニュー糖（ミルフィーユ用）	少々
カスタードクリーム	適量
ホイップクリーム	適量
いちご	6個
キウイ	1/2個
粉糖	少々
セルフイーユ（葉）	少々

## 作り方

1



上、下にやさしくのぼしてね。  
1/2枚のパイシートは半分に切りそのまま天板にのせる。（パイシート①）1枚のパイシートは4等分し図のように麺棒で正方形にのぼす。（パイシート②）

オーブン200℃  
予熱スタート

4



熱いので気を付けてね！

焼きあがったら、あみの上で冷ます。  
冷ましている間にフルーツを切ろう♪  
パイシート①はやさしく手で割いて2枚にする。パイシート②は中央の膨らんだ部分をやさしく押して、くぼみを作る。

2



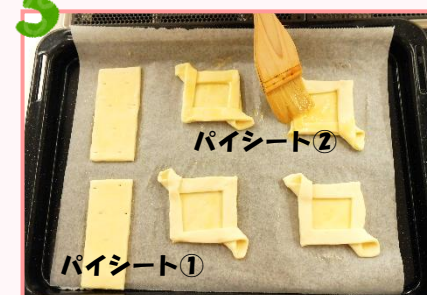
切り落とさないように注意してね！  
正方形にのぼしたパイシート②を三角に折り、写真のように切り込みを入れ、天板の上に広げる。（他の3枚も同じようにする）

5



カスタードクリーム、ホイップクリーム、フルーツでデコレーションしたら上から粉糖をふる。

3



パイシート①②の表面に卵液をぬる。パイシート①は上からグラニュー糖をふりかける。パイシート②は、切り込みを入れたところを交差させ、折たたむ。折たたんだ上にも卵液をぬる。オーブン200℃で15～20分焼く。

焼いている間にカスタードクリームを作ろう♪



完成！！



## カスタードクリーム

### 材料：作りやすい分量（親子2組分）

牛乳	250ml
卵黄	2個分
グラニュー糖	40g
薄力粉	10g
コーンスターチ	10g
バニラエッセンス	少々



## 作り方

1



材料をはかっておく。

2



牛乳を温め、ふっとうしたら火を止める。

3



ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡たて器で白っぽくなるまでよくまぜる。

4



③のボウルに薄力粉とコーンスターチを入れまぜる。そこへ②の牛乳を2、3回に分けて入れ、よくまぜる。

5



④を鍋にもどし入れ、よく混ぜ合わせる。なめらかになったら火をつけ、（強めの中火）ツヤがでるまでへうでまぜる。（ツヤがでてポコポコしてきたらOK）

6



バットに広げ、ぴったりとラップをかけ急冷する。（あら熱が取れたら冷蔵庫へ）  
完全に冷えたら絞り袋に入れる。

### カスタードクリームは早めに消費しましょう♪

余った時は、こんなメニューもおすすめてです



パンに塗って焼いてカスタードトースト

カスタードクリームあえ煮たりんごやさつまいも、みかん缶とも相性バッチリ！！



フルーツグラタン  
耐熱容器にお好みのフルーツとカスタードクリームを入れ、オーブントースターで表面に焼き色がつくまで焼く