



サニーショコラレオスイートコーンのカスタードクリーム



材料: 約700ml分

サニーショコラレオ 1本(正味約 250g)

卵黄 4個

砂糖 80g

薄力粉 20g (フルイにかける)

コーンスターチ 20g

牛乳 500cc

バニラオイル 数滴

オレンジキュラソー 小1

バター 5g



1. スイートコーンの実を生のまま芯からとる。
※包丁で実を削いてもよいが、栄養素が多く含まれる胚芽部分から削ぐのがよい。



2. 牛乳で約6分茹でる。
※沸騰しないように弱火で茹でる。



3. 粗熱がとれたらミキサーにかける。



4. ボールに薄力粉、コーンスターチを入れたら3を約200ccを加えて泡立て器で混ぜる。



5. 4に砂糖と卵黄を混ぜ合わせる。
6. 5に3の残り全量を加え混ぜたら、ザルでこしながら鍋に移し変え、弱火にかける。



7. シャモじ等がかき混ぜて、固まってきたら火を止め、冷めないうちにバター、オレンジキュラソー、バニラオイルを混ぜ合わせる。