



Pain brûlée パンブリュレ

日清製粉株式会社 研究開発本部 商品開発センター
鈴木 重徳 氏

材料

アパレイユ(%)

加糖卵黄(20%)	20
グラニュー糖	7
クリーム(39%)	100
バナラビーンズ	1/12本

ベルガモットレザン(%)

ベルガモットピューレ	75
水	75
濃縮レモン果汁	5
バナラオイル	0.5
グラニュー糖	17
カリフォルニア・レーズン	100
レモンリキュール	10

工程

アパレイユ

1. 加糖卵黄、グラニュー糖、クリーム、バナラビーンズの順に混ぜる。
2. 冷蔵庫で1晩休ませ、裏ごしする。

ベルガモットレザン

1. レーズンを水で洗っておく。
2. ベルガモットピューレ、水、濃縮レモン果汁、バナラオイル、グラニュー糖、(1)を手鍋に入れ、水分がなくなるまで、弱火でゆっくり煮込み、レモンリキュールを加える。
3. 粗熱が取れたら密封し、冷蔵庫で3日間漬け込む。

仕上げ

1. レーズンカスタードブレッド(https://www.raisins-jp.org/mogumogu/index_pro.php参照)を1cm厚にスライスし、アパレイユを染み込ませる。
2. φ7cmの半球型に、(1)を敷き込み、170℃のオーブンで25分焼成する。
3. (2)にベルガモットレザン(5g)を入れ、アパレイユ(約20g)を分注し、150℃のオーブンで30分焼成する。冷蔵庫で冷やす。
4. 粉糖をかけ、ガスバーナーでキャラメリゼする。
5. クリームを絞り、ベルガモットレザン、ミントを飾る。