



クリーム ブリュレ

調理時間：18～20分 冷却時間：4時間

材 料	牛乳 50ml	卵黄 2個
ガラス容器 6杯分	バニラビーンズ 1/2本 ※バニラエッセンス2～3滴あるいは バニラオイル2～3滴で代用可	砂糖 70g
	全卵 2個	生クリーム 500ml キャラメリゼ用ブラウンシュガー (または三温糖)

1. 小鍋で牛乳と生クリームを温め、バニラのさやを縦に半分にして種をこそぎ、牛乳へ入れる。15分そのまま置いておく。
2. ボウルに卵黄と卵、砂糖を入れ、泡立て器ですり混ぜる。1の牛乳、生クリームを少しずつ加え混ぜ合わせる(泡立えないようにする)。ガラス容器に流し入れる(細かいアミで漉すとなめらかになる)。
3. 水タンクのMAXの位置まで水を入れる。本体にホルダーとガラス容器をセットし、ふたをする。
4. デザートモード2.  を選択し **OK** ボタンを押した後、 ボタンで調理時間を18～20分に設定する。
5. **OK** ボタンを押して調理を開始する。
6. ブザーが鳴って調理が完了したら、竹串を刺して透明な液のみ付いてきたら蒸しあがり。生地が付いてくる場合は、2～3分ずつ追加で調理しながら、蒸しあがりを確認する。
7. ガラス容器を取り出し、粗熱が取れたらふたをして冷蔵庫に入れて4時間冷やす。
8. お好みで、食べる直前にブラウンシュガーを表面にふり、キャラメリゼする。

- 新鮮な卵を使用してください。
- 保管するときは、必ず冷蔵庫に入れて、早目にお召し上がりください。



作り方のポイント

キャラメリゼ(砂糖を高温で加熱し、香ばしい焼き色をつける)は、下記の方法がお勧めです。

1. 不要になった柄の長いスプーンを用意。
2. 鍋つかみで柄の端を持ち、スプーンの背(膨らんだ部分)をガスコンロで1分以上温める。
3. 温めたスプーンの背を砂糖の表面ギリギリに当てる。ガラス容器の淵でスプーンを支えると調整しやすい。押しつけると砂糖がスプーンに焦げ付くので注意。
4. スプーンが冷めたら、手順の2に戻り、全体がキャラメリゼできるまで、手順2と3を繰り返す。

- バーナーの使用は避けてください。ガラス容器にひび等のダメージを与えることがあります。

