



甘酒カスタードクリーム



作りやすい分量



甘酒 8時間
カスタードクリーム 20分

材料

甘酒
生麴・・・100g
ごはん・・・100g
水・・・220cc～300cc

カスタードクリーム
卵黄・・・1個
(卵白はタルト生地で使います)
牛乳 (または豆乳)・・・150cc
甘酒・・・100g
米粉・・・30g
(パン用ミズホチカラ)

作り方

- 1) 濃厚甘酒を作る。
生麴・ごはん・水をあわせてヨーグルティアなどの発酵器に入れて58度で8時間加温する。
もしくは、炊飯器に合わせて蓋はせず、保温ボタンを押して8時間加温する。
- 2) 甘酒カスタードを作る。
卵黄は白っぽくなるまですりたて、米粉をあわせて混ぜる。
- 3) 牛乳・甘酒はあわせて沸騰直前まで温める。
- 4) 2に3を糸状に加えながら混ぜ、ザルなどで一度漉し、鍋に戻す。
- 5) 中火にかけ、ゴムベラで絶えず鍋底をかきながらトロミがつくまで加熱する。

賞味期限は
冷蔵庫で2日くらいです。

米粉のカスタードエッグタルト



口径7cmのタルト型8個分
21センチのタルト型1台分



60分

材料

バター・・・60g
米粉・・・120g（パン用ミズホチカラ）
卵白・・・20g
甘酒カスタード・・・全量（大さじ2X8）
果物・・・適量
グラサージュ(ナパージュ)・適量（お好みで）

＊グラサージュ作り方 ゼラチンVER＊
水60cc 砂糖20g ゼラチン5gを耐熱容器に入れ、ふんわりラップをして電子レンジ600wで40～50秒加熱する。または、すべての材料を小鍋に合わせて砂糖を溶かす。

＊グラサージュ寒天VER＊
水100cc 砂糖35g 粉寒天2gを小鍋に合わせて沸騰させ、弱火で1分煮詰める。

作り方

- 1) オープンの予熱を190度にあげておく。
バターは室温に戻しホイッパーで白っぽくなるまですりたてる。
- 2) 米粉を加えてぐるぐる混ぜ卵白を加えてよく混ぜる。
- 3) 丸めて厚みを均等にしてラップで包み、冷蔵庫で20分休ませる。
- 4) 8等分にしてそれぞれ丸め、タルト型に敷き込み、予熱のあがったオーブンで12～15分焼く。
- 5) 4の上に甘酒カスタードを大さじ2つつ入れさらに190度のオーブンで20～25分焼く。
- 6) カットしたフルーツをのせ、お好みでグラサージュをぬる。

＊グラサージュは多めにできますが、ゼラチンVERは湯せんにかけて、寒天VERは細かく砕いて直火にあて、再利用できます。