

# おいも入りパリッとさつまいもブリュレ

## ■材料 70×35 ココット 6 個分

<おさつバター>	
さつまいも	100g
無塩バター	12g
グラニュー糖	2g
塩	1g
<さつまいもペースト>	
さつまいも	150g
<クレームブリュレアパレイユ>	
生クリーム 38%	370g
加糖卵黄	86g
グラニュー糖	58g
バニラペースト	適量
さつまいもペースト	120g
<さつまいもブリュレ>	
さつまいも	80g
グラニュー糖	適量
黒ゴマ	適量
<デコレーション>	
生クリーム 38%	120g
グラニュー糖	16g



## ■作り方

<おさつバター>

- ① さつまいもを水でよく洗う。
- ② 皮付きのまま 1cm の角切りにする(1 個につき 9 個※2 個は飾り用)。
- ③ ラップで包み、電子レンジで 2 分程加熱する。
- ④ フライパンにバター、塩、グラニュー糖を入れ温める。
- ⑤ ③を入れ全体にこんがり焼き色をつける。
- ⑥ ココットに 7 個ずつ入れる。

〈さつまいもペースト〉

- ① さつまいもの皮を剥く。
- ② 熱が伝わりやすい大きさに切る。
- ③ 沸騰したお湯に入れて中火で 10 分加熱する。
- ④ 水分を切り、ボールに移して潰す。
- ⑤ 網で裏漉す。
- ⑥ 必要な分量を測る。

〈クレームブリュレアパレイユ〉

- ① 鍋に生クリームとバニラペーストを入れて温める。
- ② 卵黄をほぐしグラニュー糖を加えて混ぜる。
- ③ ①を入れてよく混ぜる。
- ④ さつまいもペーストの入ったボールに少しずつ加え、よく混ぜる。
- ⑤ 全て混ぜたら一度漉す。
- ⑥ ココットに 70g ずつ流し入れる。
- ⑦ 表面の泡をアルコールスプレーで消す。
- ⑧ 濡れダスターを敷いたバットにココットを並べる。
- ⑨ 60～70℃のお湯をココットの 1/3 まで注ぐ。
- ⑩ 160℃のオーブンで 25～30 分湯煎焼する。

〈さつまいもブリュレ〉

- ① さつまいもを水でよく洗う。
- ② ピーラーで皮をシマシマ模様に剥く。
- ③ 2mm 厚にスライスする(1 個につき 1 枚)。
- ④ ラップで包み、電子レンジで 2 分程加熱する。
- ⑤ グラニュー糖をまぶし、ガスバーナーで炙る。
- ⑥ 黒ゴマを全体に散らす。
- ⑦ クレームブリュレの上に乗せる。
- ⑧ 一度冷やす。

〈仕上げ〉

- ① 生クリームとグラニュー糖と合わせ、8～9 分立てにして、中心に星口金で絞る。
- ② 上に角切りのさつまいもブリュレを 2 個飾る。
- ③ 黒胡麻を飾る。