

## スキンのハニースフレ

<材料> (直径 6.5 cmのココット型 8 個分)

卵黄 3 個

はちみつ 30 g

卵白 4 個

はちみつ 60 g

小麦粉 50 g

バター 50 g

牛乳 250ml

粉糖



<作り方>

- ① ボウルに卵黄を入れ、はちみつを加えて泡だて器で白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ② ボウルにバターを入れて柔らかくしておく。薄力粉を少しずつ加えながらゴムべらで混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に牛乳を入れて温める。沸騰直前になったら②を加えて、泡だて器で混ぜながら濃度がつくまで加熱する。ボウルに取りだして保温しておく。
- ④ ボウルに卵白を入れ、はちみつの 1/3 量を加えてハンドミキサーで泡立てる。角がピンと経つまで泡立ったら、残りのはちみつを 2 回に分けて加え、同様に泡立てる。
- ⑤ ③に①を数回に分けて加え、泡だて器で混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤に④の 1/3 量を加えて泡だて器で混ぜ合わせる。残りの④を加え、生地が流れ落ちるような柔らかい濃度になるまでゴムべらで混ぜ合わせる。

※メレンゲの泡が残っていると生地が必要以上にふくれ上がって焼けてしまうので、気持ち泡をつぶすように混ぜ合わせる。

- ⑦ 型に 40g ずつ生地を流し入れる。

※生地を型目いっぱいに入れてしまうと焼いている途中で溢れ出してしまう。このレシピでは生地は型の 8 分目程度に入れて焼くときれいなドーム状に焼き上がる。

- ⑧ 140℃のオーブンで約 20 分焼く。

※高温のオーブンで焼いてしまうと一気に生地が膨れ上がってきてしまう。また、焼き色も強くなってしまいますので注意する。

- ⑨ 焼き上がりに粉糖を振り、すぐに提供する。

※スフレの生地は焼き上がったらすぐにしぼんでしまうので焼き立てをすぐ食べましょう。

## ゆず風味のミルクソース

### <材料>

ホワイトチョコレート	60g
クリームチーズ	60g
牛乳	80g
ゆず果汁	30g
ゆずジャム	30g

### <作り方>

- ① ホワイトチョコレートをボウルに入れ、湯煎にかけて溶かす。（45度を超えないようにする。）
- ② 牛乳、ゆず果汁を入れて泡だて器でよく混ぜる。
- ③ 柔らかく戻したクリームチーズにゆずのジャムを加え、①を加えて混ぜ合わせる。
- ④ ②を少しずつ加えて混ぜ合わせる。