

## <下準備>

- ・ダックワーズ用の薄力粉・アーモンドプードル・粉糖を 合わせてふるい、ホイッパーで混ぜておく
- ・オーブンを190℃に予熱し、天板にオーブンシートを 敷いておく

## 〈食べ頃>

## 当日

(翌日も食べられますが、フルーツの水分で生地がしっとりしてしまいます)



①**ダックワーズ生地** ボールに卵白を入れ、砂糖を 3回に分けて加えハンドミキサーで しっかりとしたメレンゲを作る (パワーは強を使用)



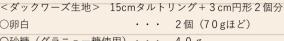
④オーブンシートの上に型を置き、型の側面から円形にぐるぐると中心に向かって底面全体に絞る。



②メレンゲ作り 30秒ほど混ぜる→1回目砂糖入れる →40秒ほど混ぜる→2回目加える →20秒ほど混ぜる→3回目加える →しっかり重みが出るまで混ぜる



⑤側面に大きめの丸絞りを 1 2 個 均等に絞る。 さらにその内側にぐるぐると 渦巻き状に絞る。 (粉糖はふらずに焼きます)



○砂糖 (グラニュー糖使用) · · · 4 0 g ○アーモンドプードル · · · 6 0 g

○薄力粉 · · · 10g

○粉糖 · · · 30g

<カスタードクリーム>

材料

○卵黄 · · · 1個

○砂糖 (グラニュー糖使用) ・・・ 25 g

○薄力粉・・・ 10g○牛乳・・・100g

○バニラペースト ・・・ 適宜

○無塩バター ・・・ 40g

<イチゴのコンフィチュール>

○いちご・・・ 50g○砂糖・・・ 15g

○レモン汁 ・・・ 小1弱



③粉類を再度ふるいながら2回に分けて加え、ゴムベラで底から返すように混ぜる。全体に粉気がなくなればOK。(混ぜすぎないように注意する)1~1.5 cmほどの丸口金を付けた絞り袋に入れる。



⑥生地が余れば別の天板に3cm程の円形にこんもりと絞り、粉糖を2回ふる。 (コロンとしたダックワーズが 5個程絞れると思います)



⑦180~170℃で25分ほど焼く。 180℃で10~15分ほど焼き、 途中焼き色が付きすぎるようなら、10℃下げる。



⑧カスタードクリーム作り 耐熱ボールに卵黄と砂糖を入れよく混ぜたら、薄力粉も混ぜる。 牛乳の1/3を入れ混ぜ、なめらかになったら、残りを加える



⑨600wのレンジで1分かける。 ホイッパーでよく混ぜ、40秒かける。 取り出してよく混ぜ、だまをなくす。 (ここでだまになりやすいので、 手早くしっかり混ぜる) なめらかになれば30~40秒かけ、よく混ぜて出来上がり。



⑩ラップをかけて密閉し、保冷材等で急冷する。



**⑪イチゴのコンフィチュール作り** 耐熱ボールに 5 mm強ほどに切った いちごと砂糖、レモン汁を入れ 混ぜ合わせたら、 6 0 0 w レンジで 2 分かける。



①取り出してよく混ぜ、 さらに30~40秒かける。 冷ましておく。



①**仕上げ**冷めたカスタードをホイッパーで よく混ぜる。別のボールにバターを 入れ、少し白っぽくなるまで混ぜ、 3回ほどに分けてカスタードと合わせる。 (分離したら直火の弱火でさっと温め ハンドミキサーでよく混ぜるとつながる)



④冷めたダックワーズ生地の中心部に コンフィチュールを広げる。 ③を絞り袋に入れ、その上に こんもりと絞る。



⑤いちごを飾る。 あればピックやタイム、レモンバーベナ ミントなどを飾り出来上がり♪

※今回はいちごを使用していますが、季節のフルーツをお使いいただけます。 その際、中のコンフィチュールは杏や柑橘系のものでも美味しいです。 <作り方動画>

