

おうちで作ろう 素敵なクリスマス パフェ

栃木県牛乳普及協会



【飾りの材料】

カップ又はグラス 4個
スポンジ 約40 g
いちご 約10個
キウイ 1個
〔生クリーム 200 g
〔グラニュー糖 16 g
*飾り用とチーズヨーグルトムース用

【チーズヨーグルトムースの材料】

ゼラチン 5 g
クリームチーズ 60 g
グラニュー糖 32 g
ヨーグルト 60 g
(生クリーム 108 g)
レモン 1/2個





①ゼラチンを分量の4倍の冷水でふやかす。



②200 g の生クリームにグラニュー糖16 g を入れる。



③ホイッパーで攪拌する。



④軽く角が立つくらいまでホイップしたら、半分に分けておく。



⑤スポンジ生地をグラスのサイズに合わせてカットする。



⑥スポンジをグラスの底から1cmくらいの高さに敷く。



⑦いちごをカットし、側面に沿わせるように並べる。



⑧クリームチーズを耐熱ボウルに入れ、軽くラップする。



⑨電子レンジに入れ、柔らかくする。(様子を見ながら500w 30~40秒くらい)



⑩クリームチーズにグラニュー糖を入れ、よく混ぜる。



⑪よく混ざったら、ヨーグルトを入れ、よく混ぜる。



⑫生クリーム(ホイップしておいた半分の量)を入れ、更によく混ぜる。



⑬レモン半個分の果汁を絞る。



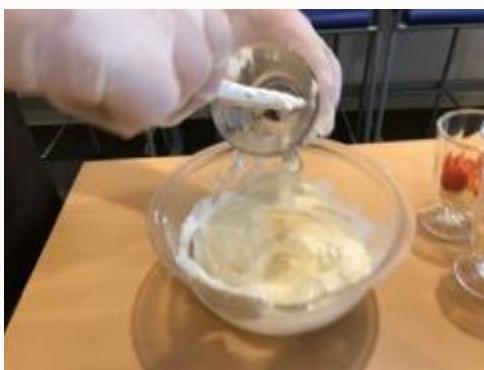
⑭茶こしなどで漉しながら
レモン果汁を入れる。



⑮ホイッパーで混ぜた後、混
ぜ残しがないように、へらで
底から返しながら混ぜる。



⑯ふやかしておいたゼラチンを
温める（様子を見ながら電子レ
ンジで500w20秒くらい。）



⑰溶けたゼラチンを⑭に加える。



⑱出来たチーズヨーグルトク
リームを絞り袋に入れる。



⑲グラスに注ぎ込む。



㉚キウイをカットする。



㉛カットしたキウイをグラスに層になるように並べる。



㉜残しておいたホイップした生クリームを絞り袋に入れグラスに入れる。



㉝こんもりとなるように絞る。



㉞カットしたいちごを飾る。



㉙出来上がり。



美味しいパフェで、楽しいクリスマスを！
レシピ監修【FLAGS】

