

# ミルフィーユ

材料(18×7cm、3個分)

## フィユタージュ(パイ)生地

無塩バター	25g
薄力粉	150g
強力粉	100g
塩	3g
冷水	125ml
無塩バター(折り込み用)	200g

## カスタード・クリーム

卵黄	60g(3個分)
グラニュー糖	30g
薄力粉	15g
コーンスターチ	15g
牛乳	250ml
バニラビーンズ	1/2本
無塩バター	25g

いちご 中粒のもの36個

## 作り方

### A フィユタージュ(パイ)生地を作る。

- 1 薄力粉、強力粉、塩をあわせてふるっておく。
- 2 室温に戻した無塩バターを加え、指先でつぶしながらそばる状にする。
- 3 冷水を加え、ゴムベラで切り混ぜひとまとめにする。
- 4 ビニール袋にいれ、冷蔵庫で1時間以上休ませる。
- 5 折り込み用のバターを15×15cm程度に伸ばす。
- 6 4を20×20程度に伸ばして5を包み込む。
- 7 上下にめん棒で伸ばして、3つ折りにする。
- 8 90度回転して、同様にめん棒で伸ばして3つ折りにする。
- 9 冷蔵庫で1時間程度休ませる。
- 10 7、8を2～3回程度繰り返す。
- 11 2～3mm程度に伸ばし、オーブンの天板に入れて、上に天板を載せるなどして浮きすぎないように、200度で25分焼く。
- 12 粉糖を全体に振り、250度で5分焼く。
- 13 冷めたら、18×7cmにカットする。

### B カスタード・クリームを作る。

- 1 ボウルに卵黄、グラニュー糖、牛乳の分量の一部を少量入れ混ぜ合わせる。
- 2 薄力粉、コーンスターチをふるって加え混ぜ合わせる。
- 3 牛乳をなべに入れ、バニラビーンズの中の種をしごき出す。
- 4 沸騰直前まであたため、2に少しずつ加えませあわせ、こし器で漉す。
- 5 なべにもどし、とろみが出るまで混ぜながらあたためる。
- 6 バターを加えよく混ぜ合わせる。

### 7 パットに入れ、ラップを密着させ冷ます。

- C カットしたフィユタージュ(パイ)生地にカスタード・クリームを搾り出し、スライスしたいちごを並べ、さらにカスタードクリームを搾り、別のフィユタージュ(パイ)生地をのせる。
- D Cをもう1度繰り返す。