

QUEEN'S RECIPE from Instagram



メロンをまるごと使った贅沢スイーツ
メロン×カスタード&クリームの相性が抜群！



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
島根の赤たまご

まるごとメロンケーキ

材料 (2個分)

メロン	1個	《ビスキュイ生地》	
カスタードクリーム(市販)	適量	卵	2個
ホイップクリーム	適量	グラニュー糖	60g
チャービル	適量	薄力粉	60g
		粉砂糖	適量

作り方 (調理時間:約35分)

- 1 ビスキュイを作る。卵の卵黄と卵白を分ける。
- 2 卵白を泡立てて途中グラニュー糖を3回に分けて入れて、メレンゲを作る。
- 3 卵黄に②を少量入れて混ぜる。混ぜたら②に加えてさらに混ぜる。マーブル状になったら薄力粉をふるいながら入れ、切るようにさっくり混ぜる。
- 4 粉っぽさがなくなったら丸口金をつけた絞り袋に入れ、クッキングシートの上に8cmと10cmくらいの大きさに渦巻き状に絞る。※メロンの大きさによりサイズは異なる。
- 5 ④に粉砂糖をふりかけて160℃に余熱したオーブンで12分焼く。
- 6 メロンの器を作る。メロンの底を安定させるためにまっすぐ少し切り(皮の部分を切る程度)、横半分にカットする。種を取り、くり抜き器を使って果肉を丸くり抜く。球体にならない部分も全て取り出しておく。
- 7 ⑥で作ったメロンの器の中に⑤の8cmのビスキュイを入れて、ビスキュイが隠れる程度カスタードクリームを絞り入れる。
- 8 メロンの丸に球体になっていない果肉を入れて敷き詰め、その上に⑤の10cmのビスキュイをのせる。周りにカスタードクリームを絞る。
- 9 半分にお好みの口金をつけた絞り袋でホイップクリームを絞り、残りの半分に丸くり抜いたメロンの果肉をのせる。仕上げにチャービルを飾る。