



### 【 りんごのミルフィーユ ベリーソース添え 】

#### 【材料】

パイ生地	300g	ベリー	300g	きび砂糖	60g
ミント	小 1 茎	ラム酒	50ml	ゴールドンデリシャス	500g
グラニュー糖	70g	松の実	50g	サルタナレーズン	50g
バニラポッド	1 本	粉砂糖	50g		

【調理時間】 3 時間 5 分

#### 【調理】

フュージョンシェフの槽内に水を入れ、温度設定 65℃で予熱します。

ベリーの 3/4 ときび砂糖を混ぜ、ミントの半分とラム酒を加え、真空パックし、温度設定 65℃で 15 分間調理します。  
冷ましてから、混ぜ合わせ、裏漉しします。

フュージョンシェフの槽内に水を入れ、温度設定 60℃で予熱します。

りんごの皮を剥き、芯を取り、くし形に切ります。

りんごをグラニュー糖、松の実、サルタナレーズン、バニラポッドと共に真空パックし、フュージョンシェフの温度設定 60℃の槽内に完全に浸し、12 分間調理します。そして、冷ましておきます。

パイ生地をのばして 10 cm の円形に切り取り、ベーキングシートの上に置き、180℃のオーブンで 6 分焼き、  
粉砂糖を振りかけ、さらに 6 分焼きます。

パイ生地を半分カットし、りんごをはさみ、皿に並べ、ベリーソースと残りのミント添えて仕上げます。

レシピ提供: Danilo Ange シェフ

フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳