



鎧塚シェフ考案 

ザルツブルガー ノッケルン



材料（オーバル鍋 1 台分） 6~8人分

卵白	200g (約5個分)
卵黄	40g (約2個分)
グラニュー糖(1)	80g
塩	ひとつまみ
牛乳	5g
ラム酒	5g
バニラエッセンス	適量
薄力粉	20g
コーンスターチ	5g

オーバル型用無塩バター	適量
オーバル型用グラニュー糖	適量
フランボワーズ	250g
粉砂糖	適量

※カスタードクリーム材料・作り方は
次ページを参照してください

作り方

- 1 オーバル鍋にバターを塗り、グラニュー糖をまぶしておく。
- 2 カスタードクリームを流し入れ、フランボワーズをのせる。
- 3 ボウルに卵白、塩を入れ、グラニュー糖(1)を3回に分けながら加え、角が立つまで泡立てる。
- 4 別のボウルに卵黄を入れ、ラム酒、バニラエッセンス、牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- 5 ふるった薄力粉、コーンスターチを4に加えて混ぜる。
- 6 3の一部を4に加えて混ぜ、3に戻してさっくり混ぜる。
- 7 6を2の上へのせ、高さ7~7.5cmの山を3つ作る。
- 8 グリル皿を外し、グリル庫内中央に入れ、「グリル（オーブン）」メニューで「160」℃で約8分、前後を返して「140」℃に下げて2~3分焼く。
- 9 仕上げに茶こしで粉砂糖をふる。



カスタードクリーム

材料（オーバル鍋 1 台分） 6~8人分

牛乳	270g
グラニュー糖(2)	20g
バニラエッセンス	適量
卵黄	80g (約4個分)
グラニュー糖(3)	35g
薄力粉	10g
強力粉	15g
無塩バター	15g

作り方

- 1 牛乳、グラニュー糖(2)、バニラエッセンスを鍋に入れ、IH「加熱」火力5で沸騰直前まで温める（約2分）。
- 2 卵黄、グラニュー糖(3)をボウルに入れ、泡立て器で白くもったりするまですり混ぜる。
- 3 ふるった薄力粉、強力粉を2に加え、混ぜ合わせる。
- 4 3に1を加えて混ぜ合わせ、こし器でこしながら鍋に戻す。
- 5 木べらを絶えず動かしながら、焦がさないように炊く。
- 6 クリームにつやが出て、木べらを持ち上げてタラタラと落ちるようになれば炊きあがり（約3分半）。
- 7 バターを加え、よく混ぜる。バットに薄く広げ、乾燥しないようラップでおおい、氷水にあてて素早く冷ます。
- 8 使うときにボウルに入れ、なめらかになるまで混ぜる。

