



2月 しもつけスイーツ・パレンティン

オレンジット



材料()

- 夏みかんの皮……………200g
- ※湯がいて白い部分を取った状態
- 砂糖……………100g
- 水……………50cc
- グラニュー糖……………適量

作り方

- ①夏みかんの皮をたっぷりのお水で沸騰させる。10分ほど沸騰させたら、お湯を捨てまたさらに水を加えて沸騰させ、その過程を3回ほど繰り返す。
- ②柔らかくなった夏みかんの皮の白い部分をスプーンか包丁で削り取り、お好みの大きさに切る。
- ③鍋に砂糖と水を加え、砂糖を溶かす。砂糖が溶けたら、夏みかんの皮を入れて、皮にシロップが染み込むまで中火で煮含める。
- ④夏みかんの皮の色が透明感のあるオレンジ色になってきたら火を止め、鍋から皮を取り出しオーブンシートの上で冷やして乾かす。
- ⑤冷やした皮にグラニュー糖をまぶし、乾燥させたら出来上がり。
- ⑥ピールが乾いた段階で、湯煎にかけたチョコレートにくぐらせてチョコでコーティングする。

アップルローズパイ



材料(4人分)

- りんご……1個
- パイ生地……適量
- ※冷凍パイシートの場合1枚
- グラニュー糖……30g
- バター………20g
- レモン汁………大さじ1(100ml)

作り方

- ①りんごはスライサーで薄くスライスする。
- ②フライパンでバターを溶かしグラニュー糖とレモン汁を加える。
- ③スライスしたりんごを重ねないようにフライパンに入れて、全体に均一に火を通す。煮汁がなくなったらバットか皿に取り出し粗熱を取る。
- ④パイシートは12cm×30cm位に薄く伸ばし、幅1~1.5cm、長さ30cmに切る。(8~10本できる)
- ⑤パイにりんごを5~6枚ずつ並べ(りんごは少し重ねる)、端から巻いていく。
- ⑥200度のオーブンで10分、180度に下げたからアルミホイルをかぶせて(焦げないように)さらに10分焼く。