

# おうちで作ろう 素敵なクリスマス パフェ

栃木県牛乳普及協会



### 【飾りの材料】

カップ又はグラス 4個

スポンジ 約40g

いちご 約10個

キウイ 1個

生クリーム 200g

グラニュー糖 16g

\*飾り用とチーズヨーグルトムース用

### 【チーズヨーグルトムースの材料】

ゼラチン 5g

クリームチーズ 60g

グラニュー糖 32g

ヨーグルト 60g

(生クリーム 108g)

レモン 1/2個





①ゼラチンを分量の4倍の冷水でふやかす。



②200gの生クリームにグラニュー糖16gを入れる。



③ホイッパーで攪拌する。



④軽く角が立つくらいまでホイップしたら、半分に分けておく。



⑤スポンジ生地をガラスのサイズに合わせてカットする。



⑥スポンジをガラスの底から1cmくらいの高さに敷く。



⑦いちごをカットし、側面に沿わせるように並べる。



⑧クリームチーズを耐熱ボウルに入れ、軽くラップする。



⑨電子レンジに入れ、柔らかくする。(様子を見ながら500w 30~40秒くらい)



⑩クリームチーズにグラニュー糖を入れ、よく混ぜる。



⑪よく混ぜたら、ヨーグルトを入れ、よく混ぜる。



⑫生クリーム(ホイップしておいた半分の量)を入れ、更によく混ぜる。



⑬レモン半個分の果汁を絞る。





⑭茶こしなどで漉しながら  
レモン果汁を入れる。



⑮ホイッパーで混ぜた後、混  
ぜ残しがないように、へらで  
底から返しながら混ぜる。



⑯ふやかしておいたゼラチンを  
温める（様子を見ながら電子レ  
ンジで500w20秒くらい。）



⑰溶けたゼラチンを⑭に加える。



⑱出来たチーズヨーグルトク  
リームを絞り袋に入れる。



⑲グラスに注ぎ込む。



⑳キウイをカットする。



㉑カットしたキウイをグラスに層になるように並べる。



㉒残しておいたホイップした生クリームを絞り袋に入れグラスに入れる。



㉓こんもりとなるように絞る。



㉔カットしたいちごを飾る。



㉕出来上がり。



美味しいパフェで、楽しいクリスマスを！  
レシピ監修【FLAGS】

