

Crème Pâtissière

Yields approx. 500-600 ml (2 - 2½ C)

Enough for a 23-25 cm tart

- 500 ml whole milk
- 1 tsp vanilla extract (or 1 vanilla bean)
- 5 large egg yolks
- 100 g granulated sugar
- 30 g cornstarch
- 30 g unsalted butter

Vanilla (if using bean):

If using a vanilla bean, split it lengthwise and scrape out the seeds. Add both the seeds and the pod to the milk in a medium saucepan.

If using vanilla extract, you will add it later.



Heat the Milk:

Heat the **milk** over **medium heat** until it just starts to boil.

Remove from heat and let it infuse for **about 10 minutes**.

(If using a vanilla bean, remove the pod after infusion.)

Whisk the Egg Yolks:

In a separate bowl, whisk together the **egg yolks** and **granulated sugar** until the mixture is pale and thick.

Add Cornstarch:

Sift the **cornstarch** into the egg mixture and whisk until smooth and well combined.

Temper the Eggs:

Gradually pour the **hot milk** into the **egg mixture**, **whisking constantly** to prevent the eggs from curdling.

Cook the Custard:

Return the mixture to the saucepan and cook over **medium heat**, **whisking constantly**. It will start to thicken. Continue to cook until the custard reaches a thick, pudding-like consistency.

Add Butter and Vanilla:

Remove the saucepan from heat and stir in the **butter** until fully melted and incorporated. If using **vanilla extract**, add it now and mix well.

Cool the Custard:

Pour the custard into a clean bowl and cover it with plastic wrap, pressing the wrap directly onto the surface of the custard to prevent a skin from forming. Let it cool to room temperature, then refrigerate until cold and set.

Tips:

Consistency: If the custard is too thick, you can whisk in a little bit of milk to reach your desired consistency.

Flavor Variations: You can infuse the milk with other flavors, such as coffee, citrus zest, or almond extract, to create different variations of the custard.

Storage: Crème Pâtissière can be stored in the refrigerator for up to 3 days.

クレームパティシエールのレシピ

約 500-600 ml (2 - 2½カップ)分

23-25 cm のタルトに十分な量

- 牛乳 500 ml
- バニラエッセンス 小さじ 1(またはバニラビーンズ 1本)
- 卵黄 5 個
- グラニュー糖 100 g
- コーンスターチ 30 g
- 無塩バター 30 g



バニラの準備:

バニラビーンズを使う場合は、縦に切り開き、種を取り出します。種とさやを牛乳に加え、中火で温めます。バニラエッセンスを使う場合は後で加えます。

牛乳を加熱:

牛乳が沸騰直前まで温まったら火から下ろし、**約 10 分間**バニラを浸けます。バニラビーンズを使った場合は、さやを取り除きます。

卵黄を泡立てる:

別のボウルで卵黄とグラニュー糖を混ぜ、色が薄くなるまで泡立てます。

コーンスターチを加える:

コーンスターチをふるいにかけてながら卵の混ぜ物に加え、滑らかになるまで混ぜます。

卵液を温める:

温めた牛乳を少しずつ卵の混ぜ物に加えながら、**絶えず泡立て器で混ぜます。**

カスタードを煮る:

混ぜた液体を鍋に戻し、**中火で絶えず泡立て器で混ぜながら**加熱します。カスタードが濃くなり、プディング状の濃度になるまで加熱します。

バターとバニラを加える:

火から下ろし、バターを加えて完全に溶けるまで混ぜます。バニラエッセンスを使う場合はここで加えます。

カスタードを冷やす:

クレームパティシエールを清潔なボウルに移し、表面に直接ラップをかぶせて皮ができるのを防ぎます。室温まで冷ました後、冷蔵庫で完全に冷やします。

ポイント:

濃度調整: カスタードが濃すぎる場合は、少量の牛乳を加えて好みの濃度に調整してください。

フレーバーの変化: 牛乳にコーヒー、柑橘類の皮、アーモンドエッセンスなどを加えて、様々な風味のクレームパティシエールを楽しめます。

保存: クレームパティシエールは冷蔵庫で最大 3 日間保存できます。