

ミルクレープ



※出来上がり例

作り方

クレープをつくる



- ① Aは合わせてボールにふるい入れる。
- ② 卵とひと肌温めた「メグミルク牛乳」を加えてなめらかに混ぜ合わせる。
- ③ 「雪印北海道バター 食塩不使用」は小鍋に入れて溶かし、少し焦がして風味を出して荒熱をとる。
- ④ ②に③をこして加えて合わせ、ラップをかけて30分置いておく。



- ⑤ プライパンを熱して、ぬれ布巾の上のせて少し温度を下げる。
※1：フライパンはテフロン加工の物を使うこと。生地がはがれにくい場合はフライパンにバターを薄く流し軽くふきとってから使う。
※2：焼き上がりのクレープを乗せる皿を、あらかじめ用意しておきましょう。皿を裏返してクレープのをせると扱いやすいです。
- ⑥ ④の生地を⑤に薄く流し、フライパンを傾けて広げる。
- ⑦ 周りが色つき表面が乾いてきたら菜箸をさしこんでひっくり返し、裏面は軽く焼いて皿の上に取り出す。同様にして10枚焼く。

カスタードクリームをつくる



- ① 「メグミルク牛乳」はレンジでひと肌に加熱しておきます。
※容器は電子レンジ加熱対応の容器をご使用ください。
- ② ボールに卵黄をほぐし分量内の「メグミルク牛乳」を大さじ1杯程度加えて溶き、よく混ぜ合わせたBを加えてすり混ぜる。
- ③ 残りの「メグミルク牛乳」を加え鍋にこして入れる。
- ④ 火にかけてへらで混ぜながら煮、なめらかクリームになりフツフツと沸いてきたらさらに20秒ほど加熱する。
- ⑤ 火から下ろしてバニラエッセンス味を加えます。
- ⑥ 熱いうちに「雪印北海道バター 食塩不使用」を10g(大さじの場合13g)加えて溶かします。

仕上げる



- ① Cは冷水に当てて泡だて、半分をカスタードクリームに加え、なめらかに混ぜる。
- ② 平たい皿にクレープのをせ、①のクリームを薄くぬりクレープを重ねる。この作業を繰り返して、クレープを段々に重ねる。



- ③ 残りのホイップクリームは星口金をつけた絞り袋に入れ、表面に円系に絞りだして飾る。
※3：適当な皿を表面のせて輪郭の目印にすると絞りやすいです。
- ④ メロン、バナナ、サクランボを彩りよく飾って出来上がり♪

味はバターで決まります

雪印北海道バター
食塩不使用



材料

クレープ10枚分 24cm位のフライパンを使用。

クレープ

- ・薄力粉……………80g
- ・砂糖……………20g
- ・塩……………少々
- ・卵……………2個
- ・メグミルク牛乳……………200ml
- ・雪印北海道バター 食塩不使用……………30g

カスタードクリーム

- ・卵黄……………3個
- ・砂糖……………60g
- ・薄力粉……………大さじ2
- ・コーンスターチ……………大さじ1
- ・メグミルク牛乳……………300ml
- ・バニラエッセンス……………少々
- ・雪印北海道バター 食塩不使用……………10g(大さじ1の場合13g)

ホイップクリーム

- ・フレッシュ 北海道産生クリーム使用……………200ml
- ・砂糖……………20g

仕上げ

- ・メロン・バナナ・サクランボ……………適量
- ・デコレーションペンシル……………適量