

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。



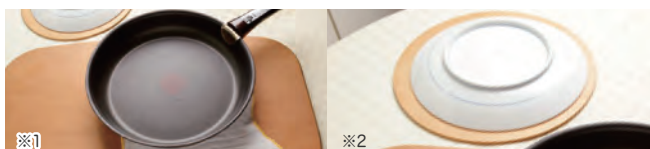
② 卵とひと肌(1)に温めた「メグミルク牛乳」を加えてなめらかに混ぜ合わせる。



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 周りが色づ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(1)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