

ほっとひと息 カフェタイム♪コーヒーにぴったりな スイーツレシピ

ミニシュークリーム

材料(5cm大 約20個分)

薄力粉 120g 牛乳 100ml 卵 3個
無塩バター 90g 水 100ml 生クリーム 100ml
グラニュー糖 小さじ1 塩 ひとつまみ (グラニュー糖 大さじ1~2)

下準備

・たまごを室温に戻す。・薄力粉をふるう。
・絞りだし袋に好みの口金をつける。・オーブンを200°Cにあたためる。

作り方

- 鍋に、バター・グラニュー糖・牛乳・水・塩を入れて中火にかける。木べらで混ぜながらバターをよく溶かす。沸騰したら火をとめ、薄力粉を加えてよく混ぜる。
- 粉がなじんできたら再び中火にかけて、しっかり混ぜる。粉っぽさがなくなり生地がまとまってきたら、火からおろしボウルに移す。
- 溶きほぐした卵を生地が熱いうちに3~4回に分けて少しづつ加え、その都度よく混ぜる。生地をすくうどゆっくり落ちるくらいになったら、ちょうど良いかたさなので卵が残っていても入れるのをやめる。
- 絞り袋に入れて、オーブンシートを敷いた天板に間隔をあけて丸く絞る。生地の表面に霧をふき200°Cのオーブンで15分、170°Cに温度を下げて8分焼く。取り出して冷まし8分立てにした生クリームをはさむ。

スイーツをつくってみたら、
ぜひ「つくったよレポート」をお寄せください♪
このページに関するご意見、
ご要望もお待ちしています。

「スイーツレシピの係」の件名で、
メールアドレス
info@prince-tochigi.co.jpまで。



ブランマンジェ

材料

牛乳 300cc 生クリーム 200cc
グラニュー糖 60g 板ゼラチン 5g
アーモンドパウダー 40g

作り方

- ゼラチンを水に振り入れてふやかす。
- 鍋に、牛乳・グラニュー糖・アーモンドパウダーを入れて溶かす。沸騰寸前で火を止め蓋をして10分間置く。
- ざるにさしを広げ、2を濾す。さらしからアーモンドパウダーがでないよう気をつけながら絞る。水に1分間つけたゼラチンを加え、よく溶かす。
- 氷水に鍋底をつけ冷やしながら混ぜる。ところがついたら生クリームを加え、泡立てないように混ぜる。型に流し込み冷蔵庫で冷やす。