

カン・タン 乙女スイーツレシピ

程良い酸味が後を引く /

クランベリープレート



クランベリーをもどしましょう

① 手なべに水100ccと赤ワインを入れて沸騰させます (IHレベル強)。沸騰したらレベル中にして、ドライクランベリー100gを加え、再度レベル強で沸騰させましょう。② 沸騰してきたら加熱をやめ、アルミホイルで落とし蓋をして約3時間冷めます。③ 約3時間経ったら、上白糖120gを加え、IHレベル中で加熱しましょう。沸騰したら、レベル弱に下げ、約1分間加熱を続けます。加熱をやめ、アルミホイルで落とし蓋をして、再度約3時間冷しましょう。

クレープを作ります

① 薄力粉38gと上白糖15g、塩少々をボウルに入れてホイッパーで混ぜます。② ①に牛乳80ccと全卵1個を加えて混ぜましょう。よく混ぜたら、残りの牛乳45ccを加え、更に混ぜます。③ 別のボウルに溶かしバター8gを入れ、そこに②を少し加えてよく混ぜ、混ぜ終わったら再び②のボウルに移しましょう。④ フライパンにサラダ油を少し入れ、加熱 (IHレベル中～強) します。レードル8分目程度の③ (クレープ生地) を流し込み、全体にまんべんなく広げましょう。⑤ 竹串などで生地の底や縁を確認、薄っすらと焼き色がついてきたら、フライパンを逆さまにして調理台の上に広げます。※焼くのは片面だけです!

カスタードクリーム

① ボウルに上白糖60gと薄力粉14gを入れてよく混ぜましょう。② ①へ牛乳200ccを数回に分けて加えます。③ ②へ卵黄2個を加えて再度混ぜましょう。④ ③をフライパンに入れ、IHレベル中でトロミが出てくるまで加熱します。※くれぐれも焦がさないようにしてください。⑤ トロミが出てきたら、ボウルに移し替えてボウルごと氷水で冷やしましょう。

いよいよ仕上げ!

① クレープの表面に、カスタードクリームを薄く塗ります。② カスタードクリームを内側にしてクルクルッと丸め、お皿に載せましょう。③ 甘く煮詰めたクランベリーを、クレープの脇に添えます。④ アイスクリームも同じように添えて、クレープの上にセルフイーユをあしらって完成です!

材料 ※これらは全て5人分の材料です。

クランベリー

水…100cc ドライクランベリー…100g
赤ワイン…100cc 上白糖…120g

クレープ

薄力粉…38g 上白糖…15g 塩…少々
牛乳…125cc 全卵…1コ 溶かしバター…8g
サラダ油…適量

カスタードクリーム

上白糖…60g 薄力粉…14g 牛乳…200cc
卵黄…2コ

仕上げ

アイスクリーム…適量 セルフイーユ…少々

欧風菓子グリンデルベルグより
ピファイン読者へプレゼント!

メイプルバウムクーヘン
¥1,260
3名様



詳しい応募方法は、プレゼントページを参考にしてね!

レシピ提案・協力

欧風菓子グリンデルベルグ
オーナーシェフ

門林 秀昭氏

欧風菓子グリンデルベルグホームページよりレシピ掲載
<http://www.grindelberg.co.jp/>



あなたの保険に
先進医療はついていませんか?

がんの新しい治療法として注目を集める粒子線治療。
各保険会社より、医療保険にオプションで先進医療が発販されております。
指定病院で先進医療を受けた場合、1,000万円まで保証されます。

●お問い合わせは…

TEL.028-661-9889 または FAX.028-661-9323



お問い合わせいただいた
方に「先進医療を知る」
DVDを10名様にプレ
ゼントいたします。

有限会社 すみうち保険事務所

〒321-0981 宇都宮市上野町6067-1
<http://www.dairitenhp.com/sumiuchi/>

MS&AD
INSURANCE GROUP

Affac
アファック

Alico アリコジャパン