

ミルクレーフ

ボリュームたっぷりの豪華ケーキ♡

材料

●クレープ生地(9枚分)●

| | |
|----------|------------|
| 薄力粉 | 100g |
| グラニュー糖 | 大さじ2杯(24g) |
| 牛乳 | 300cc |
| 卵 | 1個(60g) |
| バニラエッセンス | 少量 |
| サラダ油 | 適量 |

●トッピング●

| | |
|---------|------------|
| 生クリーム | 200cc |
| グラニュー糖 | 大さじ1杯(12g) |
| HP耐熱ジャム | 200g |



作り方

■生地準備■

- 1 ボールに薄力粉と砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- 2 卵を加えて混ぜる。
- 3 牛乳を少量ずつ加えて混ぜ合わせる。バニラエッセンスを少量加える。

■生地を焼く■

- 1 フライパンを高温になるまであたためる。
- 2 一度濡れ布巾の上に置き少し冷ます。
- 3 再度フライパンを火にかけ油をひき、
お玉一杯分の生地を流して焼く。(弱火～中火)
- 4 軽く焼き色がついたら裏返して焼く。
- 5 焼きあがったらバットやまな板に置き冷ます。

■ホイップクリーム準備■

- 1 ボールによく冷やした生クリーム、グラニュー糖を入れて
底を氷水で冷やししながら、8分立て程度に泡立てる。
- ※8分立て...ホイッパーを持ち上げると柔らかくツノが立つ状態

■仕上げ■

- 1 生地とトッピングを重ねていきます。
今回はホイップ2段+ジャム+ホイップ2段+ジャム+ホイップ2段で完成！
好きなフルーツ等で飾りましょう。

《使用上の注意》home patissier 耐熱ストロベリー、耐熱アップル

焼成条件は目安です。包み方や焼き時間・温度によっては流れ出る場合がございます。
揉む等の刺激が加わると焼き流れや離水が起こりやすくなります。
水でうすめたり、他の具材を混ぜて使用すると、焼き流れが起こりやすくなります。
包装状態のままでの加熱はできません。
開封後は清潔な容器に移し替えて冷蔵庫(10℃以下)に保存し、お早めにご使用ください。