

Continue

























耐熱容器に、牛乳、砂糖(10g)、バターを入れて600wで2分程レンチンし、取り出してよく混ぜる。卵も加えて混ぜる。フライパンを火にかけ、弱火と中火の間の火加減にし、●の生地を70g入れて薄く伸ばす。火が通ったら取り出して冷ましておく。これを、7~8枚焼く。ボウルに、生クリームと砂糖(25g)を入れて泡立て、ホイップクリームを作る。 苺は、飾り用を数個残し、残りはヘタを取って5mmくらいの厚さにスライスする。型にラップを敷き、●を敷く。ホイップクリームを薄く塗り、苺を隙間なくのせる。上からもホイップクリームをのせて平らにする。●を敷き、手で軽く押しつけて平らにする。残った●は、ホイップクリームを薄く塗り●の上に積み重ねる。このまか、冷蔵庫で冷やす。 ※余ったホイップクリームは、絞り袋に入れておく。しっかりと冷えて固まったら、平らなお皿などにひっくり返してだしカットする。 残ったホイップクリームを絞り、残しておいた苺をトッピングする。 35分40分15分30分 26 8月 2017 デザート | ワッフルとクレープ ] 難易度： 今日ば、Yuelin Cui & Henri Boissavy (パリのパティスリーT Xuan)のクレープケーキ、ラファエル・マージュルの著書「A la Folie」からの新しいレシピをご紹介します。初めはマンゴのクレープケーキですが、私の周りではこのフルーツがあまり好まれないため、季節のフルーツである黄桃に変更しました。この変更を除いて、レシピはそのままにし、この中国のミルフィーユをとても気に入りました。軽くフィルターでフレッシュ、これ以上何が求められますか。) クレープメーカーの準備を1 クレープ生地： 小栗粉200g 卵を一つずつ加え、その後牛乳を少しずつ加え、滑らかなバターも加えて、ガムにならないようよく混ぜます。生地を約1時間休ませ、その後クレープメーカーを熱し、少量の油脂を加えます。(本では直径28cmのクレープを作る必要がありますが、私のクレープメーカーは小さいため、約24cmのクレープができました。)、フライパンが熱くなったら、生地がなくなるまでクレープ生地を注ぎます。クレープを冷まします。ホイップクリーム： 35%脂肪分の生クリーム500g グラニュー糖50g マンゴ4個(私の場合、桃7-8個) 生クリームを冷たいままにして、電動ミキサーを使って砂糖と一緒に堅いホイップクリームができるまで泡立えます。組み立てるまで冷蔵庫で保存しておきます。 別に、約4mmの厚さにマンゴ(私の場合、桃)の薄切りを切り、組み立て用にとっておきます。 フルーツクーリ： ホイップクリームを使ったフルーツの残り 希望に応じてグラニュー糖 プレンダーやハンドミキサーを使って、フルーツの残りをクーリにし、必要に応じて砂糖を加えます。 組み立て： サービング皿に最初のクレープを置きます。それをホイップクリームで覆い、希望するケーキのサイズに応じて10~15回操作を繰り返します。3枚ごとに、クレープの表面全体にフルーツの薄切りを加えます。 最後にもう一枚のクレープを置き、冷蔵します。 サープする時に、ケーキの上にフルツクーリを注ぎ、それから部分にカットします。 おいしく召し上げれ！ カスタードクリームを混ぜ合わせたホイップクリームと何十枚ものクレープ生地を重ね合わせた、本格的なミルクレープのレシピです。しっかりと生地を休ませることで、しっかりともちりとした生地に仕上がります。切り分けてフォークを縦に入れていただく瞬間は、至福です！1枚1枚でいかに重ね合わせて、本格的なミルクレープでもてなししてみたいいかがですか？ 薄力粉 砂糖 卵 無塩バター 牛乳 サラダ油 卵 砂糖 薄力粉 牛乳 生クリーム バニラエッセンス※1切れ分あたり(8等分にした場合)※費用目安はレシピ全体の金額となります。 スイーツでも人気の簡単に作れるミルクレープのご紹介！もちもち食感の生地と、ほんのり甘い生クリームが重なったミルクレープは、やさしい味わい盛り付けの際は生地がしっかりと冷めてから生クリームをはさみましょ。 お好みで薄く切った季節のフルーツを挟むのもおすすめです！ぜひ自宅で作りしてみませんか？ 砂糖 卵 牛乳 薄力粉 塩 溶かしバター(無塩) サラダ油 生クリーム 砂糖※1切れ分あたり(8等分にした場合)※費用目安はレシピ全体の金額となります。 オープンがないからボウルケーキに挑戦したい！...そんな課題を解決！フライパンで生地を作り、くるくる全部一緒に巻いて大きなロールケーキに。お手軽に挑戦いただけます！ サラダ油 つぶあん 抹茶 ホットケーキミックス 抹茶 卵 牛乳 溶かしバター(無塩) 生クリーム 砂糖※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 生地とクリームを交互に重ねておしゃれな仕上がりにお茶の時間にももちろん、パーティーなどのおもてなしにもぴったり一品です。 薄力粉 卵 砂糖 牛乳 溶かしバター(無塩) 純ココア サラダ油 生クリーム ミルクチョコレート※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 オープンがない家庭でもできるケーキです！しっかりとクレープ生地に黄桃チーズクリームが相性抜群！おもてなしにもおすすめです。 卵 牛乳 溶かしバター(無塩) ホットケーキミックス 黄桃缶 クリームチーズ 砂糖 生クリーム レモン汁 水 粉ゼラチン サラダ油※1切れ分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 おやつにぴったりな簡単スイーツ!生クリームにゆであずきを混ぜ込んで、あまずっぱいいちごとのハーモニーをお楽しみください！いちご サラダ油 卵 牛乳 ホットケーキミックス サラダ油 ゆであずき缶[加糖] 生クリーム 砂糖※1切れ分あたり(6等分にした場合)※費用目安はレシピ全体の金額となります。 ホットケーキミックスを使うのでお手軽に作れます！いちごの酸っぱさがアクセントに♡切った面が綺麗なおもてなしにもおすすめです！いちご サラダ油 ホットケーキミックス 抹茶 牛乳 卵 溶かしバター(無塩) 生クリーム 砂糖※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 フライパンで作れるデザート!ほろ苦抹茶クリームとあずきが相性抜群！おもてなしにもおすすめです。 卵 砂糖 牛乳 薄力粉 溶かしバター(無塩) サラダ油 抹茶 お湯 生クリーム 砂糖 抹茶 サラダ油※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 キウイフルーツやイチゴを使ってミルクレープに！甘すぎなくフルーツのジュースさが味わえる！誕生日や記念日にぜひ作ってみてください！キウイ いちご パナナ レモン汁 サラダ油 粉砂糖 卵 牛乳 砂糖 薄力粉 ベーキングパウダー 溶かしバター(無塩) クリームチーズ 砂糖 生クリーム レモン汁※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 クレープ生地を何層にも重ねて仕上げるミルクレープ。トッピングのフルーツは、季節に合わせてお好みのものを使用してください!練乳入りのミルクケーキクリームではっとする優しい味わいです！ 卵 砂糖 塩 薄力粉 溶かしバター(無塩) 牛乳 生クリーム 練乳 いちご プルーベリー サラダ油※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 クレープ生地で作れるお手軽ケーキ!見たも美しいのももてなしにもおすすめです! ヨーグルトクリームとさくらんぼが相性抜群です。 さくらんぼ カスター サラダ油 ミント 薄力粉 砂糖 塩 溶き卵 溶かしバター(無塩) 牛乳 生クリーム 砂糖 ヨーグルト[無糖] レモン汁※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 抹茶のクリームをたっぷり巻いたクレープロールケーキはいかがですか？あずきとの相性も抜群！もちもちの生地がやみつきになります!ぜひお試しください。 つぶあん サラダ油 溶き卵 牛乳 ホットケーキミックス 溶かしバター(無塩) 生クリーム 砂糖 抹茶※1切分(7等分した場合)あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 りんごの酸味と甘みがとろけるミルクレープと相性抜群! クレープ生地はホットケーキミックスで!しゃきとろ〜でおいしい!粉砂糖 サラダ油 りんご 砂糖 水 ホットケーキミックス 卵 牛乳 生クリーム 砂糖※1切れ分あたり(8等分に切った場合)※費用目安はレシピ全体の金額となります。 イチゴジャムを加えたピンクのクリームで クレープ生地をサンドしました!いちごをたっぷり入れてお召し上がりください!いちご 粉砂糖 サラダ油 薄力粉 ベーキングパウダー 砂糖 塩 牛乳 卵 生クリーム 砂糖 いちごジャム※1人分あたり※費用目安はレシピ全体の金額となります。 Page 2 全レシピ管理栄養士監修で安心!おうちで楽しめる人気のお菓子レシピを特集ご紹介。クッキーやパウンドケーキなどの定番から、ムースや和菓子の本格スイーツまで、動画を見ながら簡単に作れます。お子さまと一緒に楽しめるレシピや、大人が満足できるご褒美スイーツも豊富。初めてでも挑戦しやすく、手作りの楽しさが広がります!このレシピの作成者 フードコーディネーター 「食」を通じて笑顔の種まきを。」をモットーに、レシピ動画メディアデリッシュキッチンでのフードスタイリストを始め、フードコーディネーター、料理家として幅広い活動中。 デリッシュキッチンでは、日々の暮らしに取り入れやすい、かつ新しいアイデアが盛り込まれた斬新なレシピを多く提案し、現在は広告タイアップを担当。個人の活動も含めて過去に制作したレシピは1,500本以上あり、お手軽家庭料理からSNS映えるスイーツまで様々なジャンルに対応。 レシピ企画や商品開発、スタイリング、講師、書籍、企業様広告など幅広い分野で活躍し、TVやWeb等、各メディアにも多数出演。 食のトレンドや旬を生かしたアイデアレシピを中心に、「食」の大切さや楽しさ、作る喜びをより多くの方に届けたいという想いで、新しいアイデアやユーザーさんに寄り添った分量・作り方を心がけて発信しています。 メロンの果肉がたっぷりのクレープとケーキが層を奏でる話題の重ねスイーツです。翌日のしっとりしたクレープケーキが一番の食べごろです。注:レシピの転用・掲載などの二次利用はお断りしております。 ◆スポンジ：薄力粉はふるう。 ・卵は室温に戻す。 ・Aを薄せんにかき混ぜる。 ・オープンを160℃に予熱する。 ・型(共底)の底にバター(分量外)をぬり、底に敷き紙を敷く。 ◆クレープ：薄力粉はふるう。 ・卵、牛乳は室温に戻す。 1 卵をボウルに入れて軽く潰してからグラニュー糖を入れる。 薄せんにかけて泡だて器(又はハンドミキサー)で泡立てる。生地が人間に温まったら薄せんから外す。(Aを温めておく)垂らしたときに文字が置けるほど(リンパン状)まで泡立てる。 ※爪楊枝を立てても倒れないくらい固さ。 2 ふるった薄力粉を加え、ボウルを回しながら底からすくい上げるように、粉っぽさがなくなるまで(ツヤがあるまで)大きく混ぜる。 3 Aをゴムベラにつたわせながら回しかけ、底からすくい上げるように大きく混ぜる。 ※混ぜる回数は少なくするように。 下準備した型に流し入れて、上から2回程度叩きつけて余分な空気を抜く。 4 160℃のオープンで約30分焼く。 5 型のまま裏返しにしてケーキクーラー(網)の上で冷ます。冷めたらナイフなどで側面に切り込みを入れ、型から取り出して底の敷き紙を優しくはがす。 1 ボウルに卵、メロンリキュールを入れて泡だて器で混ぜ、牛乳を半量、粉を半量入れてしっかりと混ぜる。 粉っぽさがなくなったら、残りの牛乳、粉を入れて混ぜる。 2 油を回しかけながら入れて混ぜ合わせ、冷蔵庫で10~15分寝かせる。 3 フライパンにバターを入れて中火~中弱火で熱し、【3】をレードル1杯(40ml)を流し入れて広げる。 4 縁が色づいてきたら、一度返してさっと焼いて取り出す。 1 メロンは種をとり、表面をメロンポーラーでくり抜く。(デコレーション用) 2 ※メロンポーラーの丸みのある部分を上にして半回転させてくり抜く。 3 残ったメロンは、食べやすい大きさに切り、薄く切る。(トッピング用) 1 氷を入れたボウルを用意し、一回り小さいボウルに生クリーム、グラニュー糖を入れて氷を入れたボウルを重ねて泡立てデコレーション7分立て(すくうと泡の角が下をむくくらい固さ)に泡立て、メロンリキュールを入れて大きく混ぜる。 1 アンバージュの材料を混ぜ合わせる。 スポンジの側面を切り落とし、4等分にスライスする。表面に「アンバージュ」を刷毛で軽く全体につける。 2 スポンジを1枚回転台におき、ホイップクリームをへらでぬる。 トッピング用メロンを1/3量並べ、ホイップクリームをひとすくい落ととして全体に広げる。 3 クレープを一枚しき、ホイップクリームをひとすくい落ととして全体に広げる。 4 【2】 【3】を繰り返し、表面のクレープまで終えたら、ホイップクリームをサーバーで

すくい、中央に落とす。デコレーション用メロンを飾る。 5 断面は、重ねスイーツ! 公開日：2018/8/24 最終更新日：2018/5/24