



Recipe ▶▶▶ ふわとろマスカルポーネパンケーキ



sakae's ouchi cafe

Let's cooking

材料



- ・薄力米粉 … 30g
- ・石臼糖 … 10g
- ・牛乳 … 10g
- ・卵黄 … 2個
- ・マスカルポーネ … 10g
- ・ベーキングパウダー … 小さじ1/2
- ・卵白 … 2個 (冷蔵庫でよく冷やす)
- ・グラニュー糖 … 20g
- ((トッピング用)) … お好みでどうぞ
- ・アーモンドスライス, 米粉糖
- ・マイナレトロップ®, ラズベリーソース



① トッピング用のアーモンドスライスをトースターやグリルに入れきつね色になるまでローストしておく。



④ ③をよくまぜるとトロみが出てもったりするので写真の状態になるまで根気よく混ぜる



② ボウルに卵黄を入れ泡立器でほぐし湯せんしながら40℃位まであたためる。牛乳と石臼糖、マスカルポーネを加える。



⑤ 薄力米粉とベーキングパウダーを合わせてよくほぐす
④に加え全体をまぜ合わせる



③ 人肌にあたたまなら湯煎から外しさらに全体がクリーム色になるまでしっかりまぜあわす



⑥ 別のボウルに卵白を入れよく冷やす。(冷やす時間が長い時は冷凍庫で冷やす)泡立器でほぐし全体が泡立ったらグラニュー糖を加えその都度しっかり泡立てる角が立ってOK