

Recipe ▶▶▶ ふわとろマスカルポーネパンケーキ

つつき
Let's
cooking



⑦ ⑥のメレンゲを
⑤にひとすくい入れ
泡をつぶさなばうに
気早く混ぜたら
残りのメレンゲの量の
量を加え手早く混ぜたら
⑧⑨のメレンゲは一気に
かえる



⑧ ⑤を⑥のメレンゲに
すべてかえ手早く
きれいにまざるように
よくよく混ぜる



⑨ ホットプレートで
焼く時、うすく油をひき
保温(120~140℃)で
焼く。スパーンサーで
直径10cm程の丸型
にし、ふたをして6~7分
焼く。反対にひっくり返し
さらに6~7分焼いたら
皿に盛る。



⑩ 茶こしに米粉・糖を
入れパンケーキの上に
ほりかける。
(一人3枚で盛る)
ラズベリーソースや
アーモンドスライス、セルリアン
メイプルシロップなどをも
お好みでトッピングして
完成。

ふわとろに仕上げるポイント

① 卵黄をクリーム色に
トロツとするまで
根気よく混ぜる



② 卵白はよく
冷やしておく

③ メレンゲの仕上げは
ホイッパーを立てて
ゆっくり回し始めていく

④ ホットプレートではなく
フライパンで焼く時は
弱火でしっかりあたためたら
ぬれ布巾にフライパンの底を
あてて温度を下げてから生地を入れる



ouchi cafe

