

Recipe 2

ふわふわブッセの
クリームサンド
&
キャラメルバナナ ver.

● 材料 (直径12cm x 6枚)

- ① 卵黄... 2個
・ グラニュー糖... 35g
・ サラダ油... 25ml
・ 牛乳... 15ml

- ② 卵白... 2個
・ グラニュー糖... 10g

- ③ 薄粉糖... 40g
・ ベキングパウダー... 2g

合わせて3.3g
・ 生クリーム... 200ml
・ グラニュー糖... 20g

Point 1. 卵黄は常温に、卵白は冷凍庫に5分冷やす。
Point 2. 牛乳は常温へ1ヶ月にする
Point 3. フライパンはよく熱してから油を入れぬれ布巾で
- 丹々拭く。



① ボウルに①を入れ白く
ほぐすまでしっかりと混ぜ
合わせたら油を加え、
全体がまざれば牛乳
を加えてしっかりと混ぜる

② 冷やしていた卵白に
グラニュー糖を3回に分けて
加えつづけて泡立つま
までメレンゲを作る。
①に1勺くらい加えざつ
つまでたら残り②に加え
手早くすくって固るエ
ジにまざる

③ ②に③を加えてメレンゲと
つぼかさないように泡
立て器でトントン落とす
ようにすくってまざる、
ほぐさず、なぐれば、
きたらゴムベラでかき
混ぜ、底からすくってま
ざる



④ あたためたフライパンに
うすく油を敷き、ぬれ
布巾の上でフライパンの
底を叩き温度を下さず
生地で生地をさく曲り
ラップで固定する
ひっくり返して1分半
2分火抜き取り出す。

⑤ ④をケキクーラーの
上に置いて荒熱がとれたら、
あたためたうちに写真の
ように生地をやさしく曲
りラップで固定する

⑥ ⑤エジにしっかつ
ホイップした生クリーム
を絞リ入れたら完成。
冷蔵庫で冷やして食
べるとさらにしっかつ
おいしくなります。



キャラメルバナナの
作り方



- ① グラニュー糖... 50g
・ 水... 15ml
・ 塩... 1つまみ
・ 生クリーム... 30ml
・ バナナ... 2本 (2cm幅にカット)
・ 無塩バター... 10g



① 小釜に①を入れ
中火にかき写真の色
になるまで釜をゆすり
ながら混ぜる (ゴムベ
ラや木べらなどは使わない)

② 火を止めたら生クリーム
を加えバナナを加え
ゴムベラで全体を
まぜ合わせた後バター
を加え仕上げる。

③ バットに移します。
荒熱がとれたらラ
ップをして冷蔵庫で
冷やしておく。
ブッセに生クリーム
を加えて完成!

