

# カスタードクレープ

## ●カスタード（4人前）

牛乳（淡路島牛乳）	250g
グラニュー糖	35g
卵黄	2個
薄力粉	15g
コーンスターチ	15g
バニラ	1/4本
ホイップクリーム	80g～100g

## ●クレープ生地（約4枚～5枚分）

小麦粉	75g
砂糖	35g
塩	適量
卵（全卵）	100g
牛乳（淡路島牛乳）	250ml
バニラ	1/2本
焦がしバター	15g
サラダ油	少々

## 作り方

### ●カスタードを作る

- ① ボールに卵黄、砂糖を入れ、白っぽくなるまで混ぜる。
- ② ①に薄力粉、コンスターチを加えて軽く混ぜる。ここに沸騰直前まで温めてバニラビーンズを加えた牛乳を少しずつ加え鍋に移す。
- ③ 鍋に濾して中火にかけ、ゴムベラで絶えず混ぜながらとろみをつけ、なめらかなクリームにする。
- ④ バットに広げてラップをかけ、冷蔵庫、又は氷水で冷やす
- ⑤ ボールに移し替え、ゴムベラで混ぜて生地を緩め、ホイップした生クリームを少しずつ混ぜ合わせる。

### ●クレープ生地を作る

- ① 小麦粉・砂糖・塩・牛乳・卵、バニラビーンズを混ぜ合わせる。この中にバターを焦がしたもの加える。
- ② ダマを取り除く為に漉し 30分以上休ませる。
- ③ フライパンで薄く焼く。冷ます。

### ●盛り付ける

クレープ、カスタード、お好みのフルーツ、お好みのソースを皿に盛り付ける



※盛り付け例 イチゴ・ブルーベリー・木苺・カスタード  
パッションフルーツソース・フランボワーズソース



※盛り付け例 バナナ・アーモンドロースト・カスタード  
キャラメルソース・チョコレートソース