

# カスタークレープ°

## ●カスター（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づつ加え鍋に移す。
- 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づつ混ぜ合わせる。

### ●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、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  
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  
キャラメルソース・チョコレートソース