

DESSERT

クレープシュゼット

肌寒い季節に嬉しい、
温かいデザート。

フランスで生まれたデザート。もちもちのクレープとなめらかなバニラアイスクリームに、さわやかな酸味のオレンジソースが調和します。出来立てを食べてもらいたいので、ソースを温める仕上げは是非食べる直前に。



材料

A) クレープ生地

牛乳：260g
全卵：1個
グラニュー糖：40g
塩：1g
薄力粉：95g
強力粉：15g
無塩バター：35g
オレンジの皮すりおろし：1/2個分
レモンの皮すりおろし：1/2個分

B) ソース

グラニュー糖：70g
オレンジジュース：120g
オレンジの皮すりおろし：1/2個分
レモンジュース：15g
無塩バター：50g
グランマルニエ：10g

オレンジ：適宜

バニラアイスクリーム：適宜

作り方

Step 1

A)の卵とグラニュー糖・塩を白っぽくなるまで混ぜ、ふるった薄力粉・強力粉を加えます。

Step 2

牛乳を分けて加えて伸ばし、溶かしバター・オレンジとレモンの皮のすりおろしを加えます。

Step 3

B)のグラニュー糖を鍋に溶かし、薄く色づいてきたら沸かしておいたオレンジジュース・オレンジの皮すりおろしを加えます。

室温に戻して置いたバター・グランマルニエを加え5分ほど煮詰めます。

Step 4

クレープの生地を焼きます。

Step 5

焼きあがったクレープ生地を折り、フライパンにのせます。

ソースとオレンジのカルチェを加え火にかけます。

一度生地を返して温め、お皿に盛りつけます。

Step 6

バニラアイスクリームを添えて完成です。