

4-2" 4-7

- ク1-6 4-2" 200g
- ク1-2 = 100g
- バタ - 30g
- GP 3
- 牛ク1-6 150cc
- LT = 大2
- 薄力 - 30

ク1-2" 10 ~
バタ - 20 ~ 50g

練乳を置換.
40g

4-2" ク1-6 状

- ★ 砂糖 70g
- ★ 溶かしたバタ、GP、LT、薄力、牛ク1-6

GP + 砂糖 30g → XLT = 9"

← 半量・よく混ぜる

← 残り・よく混ぜる

160°C 40分.

ババロワ

卵黄 4 必倍量で

砂糖 100g

牛乳 200cc

バニラ

ゼラチン 10g

白ワイン 大3

オレンジピール 大1

生クリーム 200cc

卵黄・砂糖 白く

牛乳・バニラ 加熱 沸騰直前で

← 少しづつ入れて混ぜる。

湯せん 80°C

ゼラチン・オレンジピール

水でとろみが出ると冷やす 必ず注意

生クリーム 混ぜる。

冷やす。

シフォン (抹茶 / 紅茶)

卵黄 3個

卵白 4個

シフォン - 30g

シフォン - 糖 40g

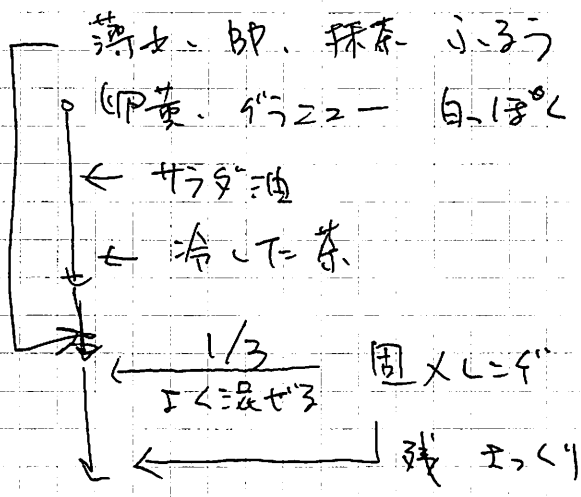
薄力粉 65g

バター 3g

{ 抹茶 | 紅茶 } 5g

サラダ油 50cc

{ 抹茶 | 紅茶 } 50cc

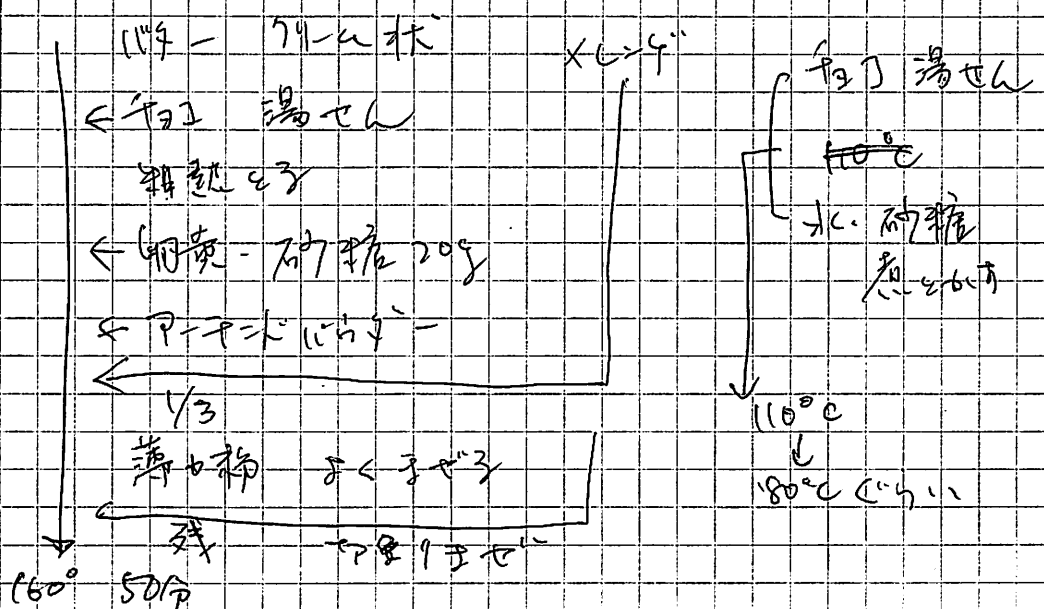


170°C 30分

材料表

- 小麦 70g
- 小麦 - 60g
- 卵黄 3
- 卵白 3
- 砂糖 60
- アース 20g
- 薄力粉 70g
- 水

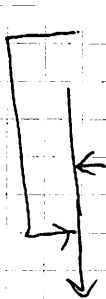
- 小麦 100g
- 小麦 60g
- 小麦 - 糖 200g → 240g
- 小麦 - 糖 20
- 小麦 - 糖 50cc → 40cc
- 水 170cc → 60cc
- 70cc



ガレット・ミョウ＝ターフ

- バター 120g
- 卵 2個
- 塩 4g
- 砂糖 120g
- ナシ皮 1個
- レモン皮 1個
- シロップ 大1
- ナシ皮巻 小2
- 薄力粉 200

シロップ＝適



バター クリーム状

卵・塩・砂糖

ミキサーで混ぜる

柑橘類・粉

手で混ぜ 粘り出すまで

シロップ＝糖 小2 弱めに

180℃ 25分

アイスクリーム

・アイスは 74キー

アイス 300g シロ 200 2%ホップ 100g

牛乳 40cc

卵黄 2個

グラニュー糖 70g

アイス作り

30度で冷やす

~~卵黄 砂糖 湯を白く~~

アイス 作る

牛乳 入れる

卵黄・砂糖 白く

アイス

アイス作りは 74キー である。

アイス 作る

30度で冷やす 仕上げ

おし-マコ

チョコ - 70g

バター - 60g

卵黄 3 + グラニゼ - 60g

卵白 3 + グラニゼ - 60g

全乳 - 50cc

薄力 ~~20g~~ 30g

アモント 20g

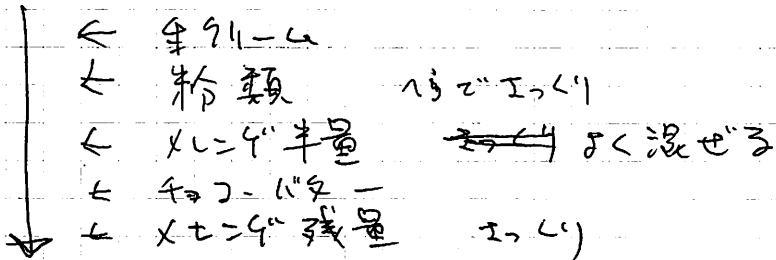
ココア 20g

粉糖 適

• チョコ - バター - 湯せん

• 卵白 → XL=4" 固く

卵黄 白く混ぜる



150°C 40分

バニラ
クッキー

バニラ 3~4本

(2人分(300g))

砂糖 80g

アーモンド 10g

ココアパウダー 10g

卵 2個

牛乳 100cc

生クリーム 100cc

バニリン 1/2

グラニュー 大1

粉糖 適

卵・粉 混ぜる

牛乳・生クリーム・バニラ・グラニュー

分量 + バニラ 180°C 15分

焼き直し 180°C 15分

10 = 十の又

生クリーム ~~200~~ 100cc 必・倍量で

牛乳 ~~200~~ 300cc

板ゼラチン ~~10g~~ 9g

砂糖 80g

バニラビーンズ 1本

いちご 30g
フランドー
ゼラチン ~~10g~~

ゼラチン J. せかす.

生クリーム - 牛乳 - 砂糖 - バニラ 煮溶かす.

→ 煮せかす.

↓ 粗熱 取る. ところどころで

冷せ入.

いちごビーンズ かけ子.

①①①

分量

水 300cc

砂糖 130g

セロファン 18等 15g

70-41 450g

水・砂糖

準備

セロファン

溶かす。

70-41 入れ子

粗熱 する

冷やす

ウーゴタウ

★ピートセブル

- 薄力 200g
- 砂糖 80g
- バター 100g
- 全卵 1個

バター クリ-ム状

砂糖 = 卵

粉 1/3 よく混ぜる

粉 残 混ぜる

ねかす

(料理家) 小ち押しえ 180°C 10分 + 5分

★P-モト

〈コ台命〉

- ア-モト 75g
- グラマー 30g
- バター 30g
- 薄力 10g
- 卵 1
- レモン 大1
- グラマー 大1

バター クリ-ム状

砂糖 よく混ぜる

薄力

卵 混ぜる

P-モト

レモン汁・グラマー

180°C 10分

★カスタード

- 牛乳 180cc
- 卵黄 3
- 砂糖 30
- コンスタ-4 15cc
- バニラ 大1

牛乳に

コンスタ-4

溶かす

砂糖・卵黄

バニラ

煮る

★仕上げ用

シロ + 白クレン 4-2

白-104-7

GP 3包

砂糖 60g

薄力 50g

バグ- 20g

共立て

GP黄 1包

砂糖 30g

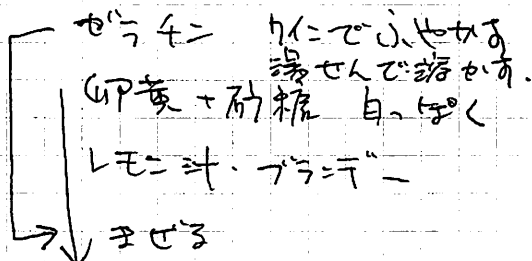
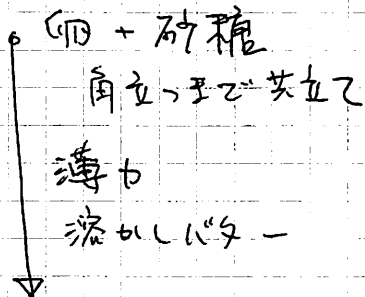
全卵-C 150cc

レモン汁 小1

グラニュー 小1

ゼラチン ~~10g~~ (10g?) 6g

白ワイン 適



← 全卵-C ゆるして

200°C 10分

冷まして表面にグラニューをぬり

いちごを巻いて冷ます
クッキーシートを包み