



【材料】 100ccコップ型25個分

クレームブリュレ

- 47%生クリーム 1000.0g (47ぱーせんと なまくりーむ)
- 卵 390.0g (たまご)
- 上白糖 244.0g (じょうはくとう)
- VSO (洋酒) 3.8g (ぶいえずあー(ようしゅ))
- バニラオイル (香料) 2.6g (ばにらおいる(こうりょう))

お菓子生地作り大学
tukikeki SUN

※ふりがな省略します

【型の大きさ・サイズ】

- 100cc コップ型



- 外径80mm内径70mm底径61mm 高さ32mm

【オーブン】 名前: Baker Chef(バークシェフ) ミニコンフォースタンドタイプ
型番: MBDO-5E

焼成温度

- 上火 160°C 軟火
- 下火 150°C 軟火

焼く時間

- 17分~20分
- *湯煎 (ゆせん) 焼き

- 材料の取り扱い方
- 道具の使い方
- 衛生管理

(注) *必要な材料の分量は、型の大きさに合わせた数字で書いてあります。
大きさが違う場合は、ご自身で分量計算する必要があります。

【作り方】

1

クレームブリュレ生地
を作って、焼く

2

表面にグラニュー
糖(*分量外)を
ちらして、バー
ナーで焼き色を
つける

完成♪

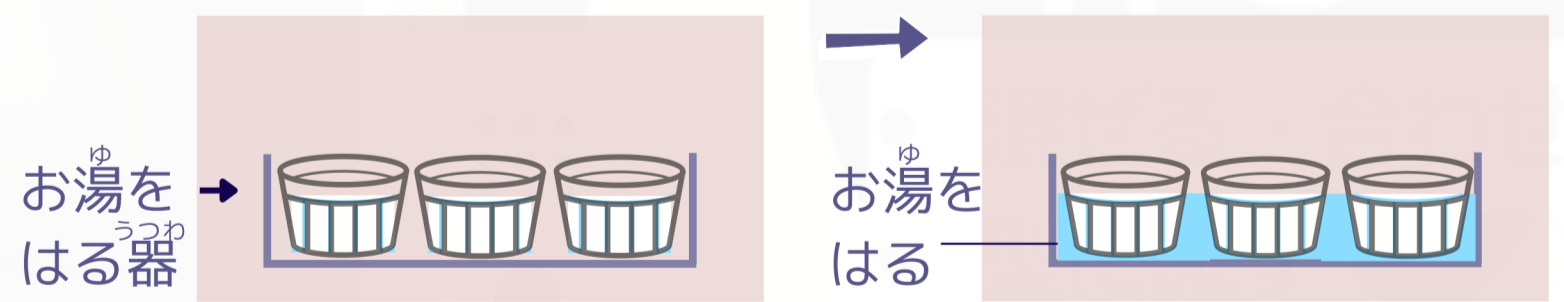


(*分量外)は、生地を作るときに補助的に使う材料のこと

【用語解説】

? *湯煎焼き

湯煎焼きは、オーブンの熱とお湯の熱蒸気で蒸し焼きにする焼き方です
沸騰させたお湯をはって、そこに型を置きます



家庭用のオーブンの場合
3分の1量 or 4分の1量
の材料で作ってみてね

! 禁止事項のまとめ

- 図解(レシピ含む)の加工・改変は禁止
- 商用利用禁止
- 再配布禁止
- 転載ブログなど、運営者のオリジナルコンテンツではなく、転載物に価値を頼ったコンテンツでの利用は禁止
- 著作権について
- 著作権は放棄していません。転売・再配布は禁止です。

改: 1

