

レシピ名 〈いちご入り抹茶ミルクレープ〉



材料

・卵	4個
・薄力粉	185g
・粉末抹茶	15g
・バター	70g
・砂糖	50g
・塩	2g
・牛乳	500ml
・ホイップクリーム	600ml
・サラダ油	適量
・イチゴ	20～30個程度

材料費

卵	約120円
薄力粉	約80円
粉末抹茶	約135円
バター	約186円

砂糖	約 31 円
牛乳	188 円
ホイップクリーム	780 円
イチゴ	1089 円
合計	2609 円
八等分した場合	約 326 円

所要時間

1 時間 30 分

作り方

- ①ボウルに卵を 4 個入れて 1 分ほどかき混ぜる
- ②薄力粉 185 g 粉末抹茶 15 g をふるいにかけて卵と混ぜ合わせる
- ③バター 70 g を電子レンジ 600W で 30 秒ほど温めて液体にしてから混ぜ合わせる。
- ④砂糖 50 g 塩 2 g を加え混ぜ合わせる。
- ⑤全体が均一になったら牛乳 500ml を 3 回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑥ザルで濾してから 30 分から 1 時間室温で放置する。
- ⑦今回は放置している間にホイップクリームを自作したが、市販のものを使用してもよい。
- ⑧弱火で熱したフライパンに油をひいて⑥の生地をお玉 1 杯の 8 割程度入れて薄く引き伸ばす。
- ⑨泡が表面に出てきたら裏返して両面同じ焼き加減にする。
- ⑩16 枚焼いてクッキングシートを 1 枚ずつ間に挟んで冷蔵庫で冷やす。
- ⑪1 枚のクレープ生地にホイップクリームを薄く塗る。これを 4 回繰り返す。
- ⑫4 層目で 3 等分にしたイチゴを満遍なくのせ、イチゴが隠れるようにホイップクリームを塗る。
- ⑬⑪から⑫を 2 回繰り返す。
- ⑭⑪をもう 1 度行い最後に抹茶パウダーなどでデコレーションする

写真⑪



コメント・ポイント

今回はホールケーキ作成したが、型抜きを使用すれば大きさも調整できる。断面がきれいなので見栄えもよくなる。

溶かしバターを加えただけだとなじみにくかったが、砂糖と塩を追加するとよくなじんだ。生地作りは比較的簡単だったが、焼く際の適当な生地量と裏返すことが難しかった。

イチゴを挟まない層のホイップクリームは薄くても均一にすることで見栄えが良くなった。イチゴの甘酸っぱさと抹茶の苦みが絡み合いとてもおいしかった。紅茶などと一緒に食べるとよりおいしく食べることができた。

作成者 やまぐちしょうたろう 山口正太郎