

# 苺のミルクレープ

自動加湿オープン

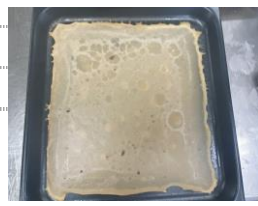


## ●材料

小麦粉	350 g
苺パウダー	30 g
粉糖	35 g
牛乳	880 g
卵	200 g
バター	100 g
塩ひとつまみ	適宜
生クリーム	800 g
グラニュー糖	65 g
いちごパウダー	適量
いちご	2パック



加熱前



加熱後

## ●作り方

- ① 小麦粉、苺パウダー、粉糖、塩をあわせてふるっておく
- ② ボールに卵と牛乳1/3を入れて良く混ぜ  
①を再度ふるいながら入れしっかりと混ぜる
- ③ 残りの牛乳と溶かしバターをいれて良く混ぜる
- ④ 生地を冷蔵庫で1時間以上ねかせる
- ⑤ テフロン焼き皿に④の生地を流して均等に広げる  
焼き皿1枚あたり130g (4段×3回で焼成)
- ⑥ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード④)
- ⑦ スチコンから取り出してゆっくり剥がし生地を冷却する
- ⑧ 生クリーム、グラニュー糖、苺パウダーを入れ7分立てにする
- ⑨ ⑧の7生地に生クリームを重ねる  
※3段ごとに3等分にカットした苺をはさむ
- ⑩ ⑨をラップにくるんで冷蔵庫で1時間以上冷やす
- ⑪ 食べやすい大きさにカットして提供する

約30cm×30cmのミルクレープを作ることが出来ます。長方形で20カット、一口サイズで40カットのイメージです



## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	180℃	3分	0	中	テフロン2/3焼き皿



今回はテフロンを使用していますが、エナメルコーティングの焼き皿ではがす際に生地がくっつくようであれば、焼き皿にバターをぬってから生地を流します。  
苺パウダーはお好みで入れなくても良いです。