

ラフォンテーヌ お菓子教室

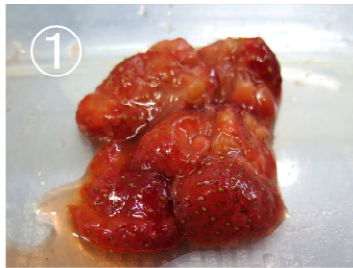
ECOLE DE LA FONTAINE

第145回 親子お菓子教室 2015/08/30
フルーチェを作ろう！



配合 レシピ 4～5人分

冷凍いちご	30g
グラニュー糖	30g
LMペクチン	2g
水	100g
カキ氷シロップ	30g
牛乳(加工乳不可)	120g
フルーツ 少々	
スポンジ生地 少々	



① 冷凍いちごを解凍して潰した後 水にさらし酸味を取ります。



⑤ 鍋を火にかけ砂糖を溶かします。



② グラニュー糖とLMペクチンをよくすり合わせておきます。



⑥ ボールに移し室温程度まで冷やしてから①を加えます。



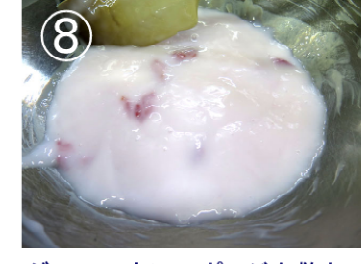
③ 鍋に水とカキ氷シロップを合わせて入れます。



⑦ 冷たい牛乳をいっしょに加え ゴムヘラの面を縦にして混ぜます。



④ かき混ぜながら②を加えます。



⑧ グラスの底にスポンジを敷き フルーチェをかけます。
表面には、お好みのフルーツを使い飾り付けます。
最後に生クリームを絞り トッピングすると完成です。