

▼③ ミキサーを回しながら②を①に注ぎ入れ、30～35℃になるまで回しながら冷ます



▼④ 軟らかく戻したバターを加え混ぜる(①～③)。バターの軟らかさの目安(④)。途中でミキサーの上下を返して均一に立てる(⑤⑥)



其の言

クレーン・オ・ブール(バタークリーム)の製法編



◎制作=ジャンポール チェボエ

◎協力=パティスリージャンポールチェボエ (千葉・市川市)

チェボエ氏は、バタークリームの中でも、
 パータポンプを使って作るものが日本人の味覚にも合うし、
 高温多湿の気候にも合っていると話す。
 軽さを求めるときはイタリアンメレンゲを使ったりもするが、
 「一番おいしいのはパータポンプね」と笑顔で力説している。

*クレーン・オ・ブール(バタークリーム)

【配量】

殺菌冷凍加糖卵黄	160 g	水	70 g
グラニュー糖	200 g	無塩バター	450 g

▼クレーン・オ・ブール製法

▼① 卵黄を白っぽくなるまでミキサーで立てる

▼② グラニュー糖、水を合わせて火にかけ沸騰させ、117℃まで加熱する



和菓子の命「餡」を美味しく炊く

強力活性酵素
品質向上剤

ベニラーゼ

(煮豆用)

小豆の硬い成分に働きかけ、軟らかく風味のよい、ワンランク上の餡に炊き上げることが出来る品質向上剤です。

■製品仕様

最終食品には残存しませんので、加工助剤とみなされ、表示が免除されています。

■発売元：株式会社 製菓実験社

〒140-0004 東京都品川区南品川 2-13-11
 ☎ 03(3471)7541(代) / FAX 03(3471)7604

