

■材料■(8個分)

・水	400g
・グラニュー糖	50g
・アガー	18g
・レモン汁	10g
・コアントロー	10g

・ぶどう	適量
・キウイ	1個
・パイナップル(缶詰め)	2切れ
・黄桃(缶詰め)	2個

【 下準備 】

- ・フルーツは同じくらいの大きさにカットする。

【 作り方 】

- ① グラニュー糖とアガーを合わせ混ぜる。
★ポイント★ アガーはグラニュー糖と合わせておくことでダマになるのを防ぐ。
- ② 鍋に水を入れて①を少しずつ加えかき混ぜ火にかける。
- ③ 全体がフツフツと沸騰したら火からおろす。
- ④ レモン汁とコアントローを加え混ぜる。
- ⑤ カップにフルーツの半量を入れ、隠れる程度④を注ぎ入れる。
★ポイント★ 2回に分けてフルーツを加えることにより、全体にフルーツがいきわたる。
- ⑥ 少し、固まったら、残りのフルーツを入れ、④を注ぎ入れ冷蔵庫で冷やし固める。



バナナキャラメルクレープ

■材料■

クレープ生地4枚分

・卵	1個
・グラニュー糖	10g
・塩	少々
・薄力粉	40g
・生クリーム	30g
・バニラエッセンス	少々
・牛乳	100g

【 作り方 】

① ボウルに卵をわりほぐし、グラニュー糖と塩を加え泡だて器で混ぜる。

② 薄力粉をふるい入れよく練り合わせる。

★ポイント★ なめらかになるまでしっかりと混ぜる。

③ ②に生クリームを入れ混ぜ、バニラエッセンスと牛乳も加え混ぜる。

④ フライパンを火にかけ温め、クレープ生地を流し入れ焼く。



仕上げ

・生クリーム	160g
・グラニュー糖	15g

※生クリームは7分立てにする。

キャラメルソース(塩バター風味)

・グラニュー糖	30g
・水	10g
・無塩バター	5g
・塩	2つまみ
・生クリーム	10g

① グラニュー糖と水を合わせ混ぜ、600wのレンジに3～4分かける。

② カaramel色になったら、レンジから出し、バター、塩、生クリームの順に加え混ぜる。

・バナナ	2～3本 (カットする)
------	-----------------

① クレープ生地を広げ、生クリームを絞り、キャラメルソースをかけ、バナナをのせる。

② ①にキャラメルソースをかけ、生クリームを絞り、折りたたむ。