

2007年8月24日(3)

フランスパンで作る
洋酒の香りのサバラン。
アプリコットの甘みを生かして
やさしい味に仕上げます。
ミルクティーを添え、さあ召し上がれ。
甘いお菓子が苦手なパパも、
きょうはごきげん。
ほら、午後のお話し、はずんでいます。



= 材料(8コ分) =

バケット(細いフランスパン) 1本
アプリコット(瓶詰め) 8コ(デコレーション用)

A:シロップ

アプリコットの瓶詰め液 カップ½

砂糖 カップ1

水 カップ1½

ブランデー(orアプリコットブランデー) 大さじ2

B:ホイップクリーム

生クリーム カップ1

砂糖 大さじ1½

バニラエッセンス 少々

〈作り方〉

①Bの生クリームに砂糖を加えて泡立て、バニラエッセンス少々を加えて堅く泡立て、冷蔵庫で冷やしておく。

②フランスパンは2.5cmの厚さに切っておく。

③Aの材料をなべに入れて煮溶かし、火からおろしてブランデーを加える。

④フランスパンを③のシロップにつけ、完全に吸い込むまでそのまま冷ます。

⑤④が冷めたら、形を整えながら、軽く絞るようにして余分なシロップを除き、アルミケースに入れる。

⑥残りのシロップにブランデー(分量外) 小さじ1程度を加え、パンに少しずつかける。

⑦⑥のパンに、①の生クリームをのせて飾る。