

《フルーツサンド》

■行程

①具財を用意 → ②挟む → ③冷凍 → ④カット

■失敗しないコツ

- ①生クリームは8～9分立てにして硬く立てる（※室温は28度以下の場所で）
- ②水分の出る果物はペーパーでなるべく拭き取る
- ③カットの前に冷凍庫で固め切りやすくする
- ④庖丁は火で炙り切れ味を上げる

■材料

- ・生クリーム 80g
- ・グラニュー糖 8g
- ・食パン 6枚切 2枚
- ・お好みのフルーツ

① 具財をカット

食べ易い好みの大きさにカットする。大きさはなるべく揃える。変色するものはレモン汁で色止めする。パンの耳をカットする。

② 生クリームを立てる

生クリームとグラニュー糖をボウルに入れ、8～9分立てに立てる。

③ パンに挟む

片面に生クリームを半量乗せて伸ばし、果物を乗せ、残りの生クリームを乗せて伸ばしパンで挟む。

ラップでキツめに包み、カット面が分かるようにマジックでラインを引く。
冷凍庫で30分～1時間冷す。

④ カットする

庖丁をよく研ぎ、火で炙り切れ味を上げ、躊躇なく一刀でカットする。