

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. ブッシュ ド ノエル



材料:

- A. 卵3個 小麦粉40g ココア20g バター30g
グラニュー糖60g
B. 水100cc グラニュー糖50g ラム酒大2
C. アーモンドパウダー100g 粉砂糖100g
バター100g 卵1.5個 ラム酒大2

手順:

1. 天板に紙を敷いておく 小麦粉とココアは2回振るう バターは溶かしておく Bのシロップを作っておく
2. Aでスポンジケーキを作る ボールに卵を割り入れ崩してから 湯煎にしながらグラニュー糖を少しずつ加え8の字が書けるようになるまで泡立て湯煎をはずし泡立て器の中にしっかり入るまで十分に泡立てる 粉類を切るように加え バターを2回に分けて加え天板に流し入れ180度で13分焼く 焼けたら紙をはずし Bのシロップを塗る
3. Cのバターをハンドミキサーで柔らかくして粉砂糖を加えアーモンドを入れて卵を2回に分けて加えラム酒を入れる
4. スポンジにクリームを塗り ロールに巻いて回りにもつけて フォークで筋をつけ切り株のようになる

“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

2. オープンサンド

材料:

茹で卵 ハム レバーペースト
トマト 胡瓜 チーズ サーモン
ラデッシュ 等



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303