

18cmタルトにピッタリサイズの♪

## デュプロマツクリーム

デュプロマツクリームとは？

カスタードクリーム+生クリーム を合わせた濃厚で口溶けの良いクリームです。様々なフルーツの風味を引き立てるタルトの絶品フィリングです

動画で確認↓



## 材 料 18cm丸型タルト1台分

カスタード		生クリーム	
① 上白糖	25g	生クリーム	50g
② 薄力粉	10g	上白糖	5g
③ 牛乳	30g		
④ 卵黄	1個		
⑤ 牛乳	70g		
⑥ バニラオイル	適量		



1

## カスタード作り

材料を順番通りに「入れたら混ぜる」を繰り返します

※この順番がダメにならないコツ♪

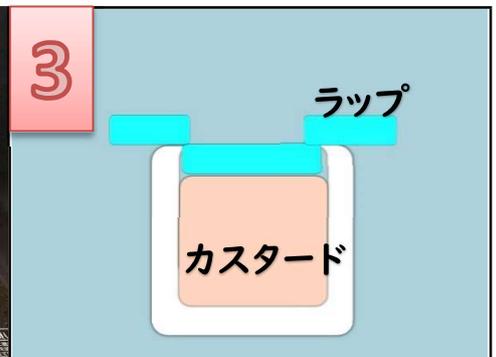


2

## レンジ

1回目 【600w 1分30秒】  
泡立て器で全力で混ぜます。

2回目 【600w 1分】  
泡立て器で全力で混ぜます。



3

## カスタードを冷やす

ラップをカスタードに密着させ、冷蔵庫で冷やします。



4

## 生クリーム作り

生クリームにお砂糖を入れてハンドミキサーで泡立てます。ツノがピンと立ち、ボウルに張り付く位が目安です。



5

## クリームを合わせます

冷えたカスタードをホイッパーで、なめらかになるよう混ぜます。生クリームを数回に分け入れ、馴染むよう混ぜ合わせます。



6

## 完成

18cm丸タルトにピッタリ量  
シュークリームにパイにケーキ  
クレープ、パンケーキ、ワッフル  
トーストなど♪アレンジ無限♡  
そのままでも◎

※レシピの転用やインターネット、SNS等への転載はご遠慮くださいますようお願い致します。