

【米粉クリーム(プレーン)】

《材料》	作りやすい分量	
米粉	20	g
調理用牛乳	25	g
生クリーム(乳脂肪)	100	g
上白糖	17.5	g
無糖練乳	10	g
脱脂粉乳	10	g
塩	0.01	g



《作り方》

- ① 米粉から脱脂粉乳までの材料を鍋に入れ、よく混ぜ合わせる。
- ② ゴムベラでかき混ぜながら、弱火にかける。
- ③ とろみがついてきたら、塩を加えて味を調える。



使用した材料



塩以外の材料を鍋に加えたところ。
粉類は、牛乳と生クリームに馴染みにくい。



材料を混ぜ合わせたところ。
粉の塊を潰すよう、混ぜていく。



完全に材料が混ざり合った状態。
粉っぽさが無くなったら、弱火に
かける。



ゴムベラでかき混ぜながら、弱火に
かける。
ときどき、火からおろしてぬれ布巾
の上に置き、しっかり混ぜ合せると
よい。



とろみがついてきたところ。
鍋底が見えてきたら塩を加え、よく
混ぜ合わせる。
火からおろし、ぬれ布巾の上に置いて
混ぜるとよい。



クリームをへらに取り、つやがあり、とろりと三角形に落ちる程度になったら完成。



粗熱を取り、パンに塗って提供。
絞りだし袋で絞っても、口金の形がきれいに出て崩れない。