



# AZABU KITCHEN

お茶会

2020 - 1

— 麻生病院栄養科 —

## 贅沢スイーツで午後のひととき

### AZABU RECIPE

#### ブッセ2種

(4人分:キャラメルクリーム、  
ラムレーズンクリーム 各4個)

#### [ブッセ生地]

卵白	1個分
卵黄	1個分
砂糖	大さじ3
小麦粉	大さじ3
片栗粉	小さじ2
粉砂糖	適量

#### [キャラメルクリーム]

生クリームA	20g
グラニュー糖	小さじ4
水	小さじ1
生クリームB	25g
グラニュー糖	小さじ1

#### [ラムレーズンクリーム]

生クリームC	25g
グラニュー糖	小さじ1
ラム酒漬けレーズン	15g

- 卵白に砂糖を3~4回に分けて加え、しっかり角が立つまで泡立ててから、卵黄を加えて軽く混ぜる。
- 小麦粉と片栗粉を合わせてふるい加える。
- ②を①に加えてさっくりと混ぜたら、1cmの口金を付けた絞り袋に流し入れる。
- オーブンシートを敷いた天板に、③を直径4cm程度に絞り出す。指で生地の表面を整え、茶こしで粉砂糖をふりかける。
- 少し時間を置いて、再度粉糖を表面にふりかけ、170℃のオーブンで10分焼いて冷ましておく。
- キャラメルクリームを作る。生クリームAを電子レンジで温める。
- グラニュー糖と水を鍋に入れ火にかける。煙が出てきたら火を止める。(お好みで焦がし加減を調整)
- ⑥の温めた生クリームAを⑦に加え混ぜ合わせ冷やす。
- 生クリームBとグラニュー糖を合わせホイップする。
- ⑧と⑨を混ぜ合わせる。
- ラムレーズンクリームを作る。生クリームCとグラニュー糖を合わせホイップする。
- ⑪にラム酒漬けレーズンを加え混ぜ合わせる。
- ⑤の生地に⑩のキャラメルクリームと⑫のラムレーズンクリームを挟み完成。

## ブッセ 盛り合わせ

栄養価  
(1人分/各1個ずつ)

エネルギー	165kcal
たんぱく質	3.2g



担当者  
より  
ひとこと

今回は苦みが癖になるキャラメルクリームと、ラム酒の香りがよいラムレーズンクリームの2種類を提供しました。患者様からは、「こんな贅沢なものいただけるなんて嬉しい！！とても美味しい！！」とお褒めの言葉をいただきました。ブッセは手軽な材料で作ることができるので、ぜひご家庭でもお試しください。その際キャラメルクリームはあまり焦がさないように仕上げることで、小さなお子様でも食べやすい味わいにすることができます。