

おうちで作る 大人気スイーツレシピ

あの有名店の味を手軽に再現!

10月中旬
発売予定

定価：本体

1,200円

+税

ファストフード、
全国チェーン店、
デパ地下サラダなど
「売コピ」レシピ
出版ブームが相次ぐなか
初にして決定版となる
「スイーツレシピ」登場!!



有名スイーツ店の人気レシピがこの一冊に！
楽しく作って、おいしく食べて
おもてなしにも最適です！



ハワイで一番おいしい朝食を出すお店の
フルーツ盛りだくさんパンケーキ

ハワイで「ベスト朝食店」も受賞したパンケーキは大きなパンケーキ3枚の上に、イチゴ、バナナ、ブルーベリー、リンゴのかわいらしいフルーツがたっぷりと乗っています。まるで豪華なトピオカムアラワーが咲いたような豪華なハワイアンパンケーキ。開いた日には旅行先で近所の土産物屋に出して、みんなでシェアしていただくのも楽しいですよ！

材料
パンケーキ(直径10cm 約7枚分)
薄力粉 130g
ベーキングパウダー 2g
塩 ひとつまみ
卵 2個
牛乳 250ml
グラニュー糖 30g
無塩バター 20g

仕上げ
クリームソーダ(200ml)
グラニュー糖 1g
メープルシロップ 適量
イチゴ 適量
バナナ 1/2本
ブルーベリー 10g
無塩バター 5g
砂糖 適量
スダレパウダー 適量

作り方
1 【パンケーキ】牛乳にグラニュー糖を加えて混ぜ、卵と薄力粉を合わせてはくし、残りのグラニュー糖を加えて混ぜる
2 ①をAの粉類に少しずつ加えて混ぜ、さらさらの状態にする
3 フッ素樹脂加工のフライパンを油をひかず温め、濡れ布巾の裏面にフライパンをのせ、温度を一旦下げようにする
4 生地を必要量少し高いところから流し、弱火にかけ、表面に泡が1/3程度浮き上がり、割れたしたら、再びフライパンを濡れ布巾の上のせて、温度の上昇を待つ。生地をひっくり返し、さらに1-2分焼き、フライ返しを生地の下に通すとさっと動くようになっていれば焼き上がり
5 【仕上げ】アライパンに目を加えて火にかけ、酒かし、芯を取り除いて薄くスライスしたリンゴを炒め、冷ましておく
6 ⑤のパンケーキをお皿に少しずらして重ね、①と、カットした果とバナナ、ブルーベリーを好みでたっぷりとのせ、好みでスダレパウダーをのせ、粉糖をふる
7 メープルシロップとホイップクリームを添える

※現在製作中のため告知内容と実物が変更になる場合があります。

10月中旬発売予定 B5判/全96頁・左開き/予価：本体1200円+税/雑誌66116-71 / ISBN978-4-7778-1599-9 C9477

辰巳出版株式会社 Tel 03(5360)8064(販売部) Fax 03(5360)8951 ●中部支社 FAX:052-805-1037
E-mail hanbai-1@tatsumi-publishing.co.jp ●西部支社 FAX:06-6562-1662

おうちで作る
大人気スイーツレシピ

10月中旬発売予定

タツミムック / B5判/全96頁・左開き
予価：本体1200円+税/雑誌66116-71 / ISBN978-4-7778-1599-9 C9477

追加補充注文
辰巳出版
備考
冊

番線印
雑誌