

フロランタン ラスク *Florentine Rusk*



材料 4人分

フランスパン	1本
バター	※50g～100g
<ヌガー>	
アーモンドスライス	100g
A生クリーム(40%)	70cc
Aグラニュー糖	50g
Aバター	20g
A蜂蜜	13g

Aは鍋と一緒に計量しておく。

作り方

- 1 フランスパンを1cm弱の厚さに切る。
- 2 パンを天板に並べ、150°Cのオーブンで約7分焼いて、水分を飛ばす。
- 3 アーモンドスライスを150°Cのオーブンで5分くらい、から焼きする。
- 4 乾燥したパンに溶かしバターをハケで、しみこませる感じで、たっぷり塗る。
(この工程をしておかないと、美味しくない)
※バターは、50gずつ溶かし、足らなければその都度増やしていく
- 5 鍋に生クリーム、グラニュー糖、バター、蜂蜜を入れ火にかける。
- 6 ヘラで混ぜながら、しっかり沸騰したら火を止め、スライスアーモンドを入れ、手早く混ぜ合わせる。
- 7 パンにヌガーをスプーンでのせる。
スライスアーモンドは、できるだけ重ならないように広げる。
- 8 オーブン170°Cで約17分～18分焼く。途中、反転 前後を入れ替えて焼きムラが大きくでないように焼いていく。

(焦げすぎないように 途中で様子を見ながら進める)
- 9 ヌガーが余った場合は、ラップに包んで冷凍保存しておくといい。
- 10 焼き上がったラスクは、シリカゲルを入れてジブロックなどに入れて保存し1週間程で食べる

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。