

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ  
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子

GrindelBerg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングスホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

## ◆月曜日◆ 定番ラスク&メープルラスク



### 材料

※定番ラスク、メープルラスクともに約20枚分の分量です。

#### ◇定番ラスク◇

- ・フランスパン 1本
- ・無塩発酵バター 60g
- ・グラニュー糖 100g

#### ◇メープルラスク◇

- ・フランスパン 1本
- ・無塩発酵バター 60g
- ・グラニュー糖 30g
- ・メープルシュガー 30g

### 作り方

#### ◆定番ラスク◆

- ① フランスパンを1cmくらいの厚さで20枚スライスしましょう。
- ② 無塩発酵バター60gを、湯煎で溶かします。
- ③ バットにグラニュー糖100gを敷き詰めましょう。
- ④ スライスしたパンの片面に、溶かしたバターを刷毛で塗り、その面をバットにあててグラニュー糖を付けます。
- ⑤ オープンシートを敷いたプレートにパンをのせ、150℃に予熱したオーブンで約60分焼成しましょう。※焼くというよりも乾燥させる感じですよ！
- ⑥ 焼き上がって20～30分冷ましたら完成です！

#### ◆メープルラスク◆

- ① フランスパンを1cmくらいの厚さで20枚スライスしましょう。
- ② 無塩発酵バター60gを、湯煎で溶かします。
- ③ ふるいにかけてグラニュー糖30gとメープルシュガー30gを、バットに敷き詰めましょう。
- ④ スライスしたパンの片面に、溶かしたバターを刷毛で塗り、その面をバットにあててグラニュー糖を付けます。
- ⑤ オープンシートを敷いたプレートにパンをのせ、150℃に予熱したオーブンで約60分焼成しましょう。※焼くというよりも乾燥させる感じですよ！
- ⑥ 焼き上がって20～30分冷ましたら完成です！