



原宿・竹下通りの代名詞とも言えるスイーツ、クレープ！ 生クリームやバナナ・イチゴなどフルーツたっぷりのクレープは今や王道の味！ 竹下通りとともに訪れる人々を夢中にさせる味を、ぜひ楽しんで！

材料

クレープ生地

- 薄力粉: 60g
- グラニュー糖: 24g
- 牛乳: 90ml
- 卵: 60g
- サラダ油: 6g
- バニラエッセンス: 4滴
- サラダ油(フランパン用): 少量

チョコクリーム

- 生クリーム①(乳脂肪分35%): 55ml
- 水あめ: 20g
- スイートチョコレート: 55g
- 生クリーム②(乳脂肪分35%): 250ml

白クリーム

- 植物性クリーム: 250ml
- グラニュー糖: 20g

チョコソース

- 水: 40ml
- 牛乳: 160ml
- グラニュー糖: 160g
- 水あめ: 100g
- ココアパウダー: 100g

そばろクッキー

- 食塩不使用バター: 50g
- グラニュー糖: 50g
- 薄力粉: 100g

仕上げ用トッピング

- バナナ: 3本

作り方

仕上がり分量

1. 26cmクレープ2本分

クレープ生地をつくる

1. ボウルにふるった薄力粉とグラニュー糖を入れ、泡だて器で混ぜ合わせる。
2. 別のボウルに牛乳、卵、サラダ油、バニラエッセンス2滴を混ぜ合わせ、1に加え、泡だて器でよく混ぜ、こし器でこす。
3. 熱したフライパンにサラダ油を薄くひく。
4. フライパンの表面が約160℃になったら、火を止め、生地を全体に薄く広げる。
5. フチが色付いてきたら、生地をひっくり返し、10秒程焼く。

2色のクリームをつくる準備

1. チョコレートは細かく刻んでおく。
2. ボウルに1と水あめを合わせておく。

2色のクリームをつくる

1. 【チョコクリーム】鍋に生クリーム①を入れて沸騰させ、準備2に加え、ゴムべらでよく混ぜる。
2. 1に生クリーム②を加えてこし、冷蔵庫でよく冷やす。
3. 角が立つまで泡立てる。
4. 【白クリーム】植物性クリームとグラニュー糖を混ぜ、角が立つまで泡立てる。

そばろクッキーをつくる準備

1. バターを常温にもどしておく。
2. 薄力粉をふるっておく。
3. オーブンを170℃(予熱あり)にしておく。

そばろクッキーをつくる

1. ボウルにバターを入れ、ゴムべらでほぐす。
2. 薄力粉を加え、混ぜ合わせる。
3. カードで生地がまとまるまで切り混ぜる。
4. 網目の粗いざるでそばろ状にし、冷蔵庫で冷やしかためる。
5. 天板にオーブンペーパーを敷き、4をほぐしながら広げ、オーブンで10～14分程焼き、常温で冷ます。

チョコソースをつくる

1. 鍋に水、牛乳、グラニュー糖、水あめを入れ、沸騰させる。
2. ココアパウダーを加え、泡だて器でよく溶かし、再度沸騰させ、常温で冷ます。

仕上げの準備

1. バナナをお好みの大きさにカットしておく。※クレープの中用と飾り用
2. クレープを巻く紙を先に巻いて立てておく。
3. チョコクリームと生クリームを、それぞれ絞り袋に入れておく。

仕上げ

1. クレープ生地の下部を折り、巻いて、準備2に入れる。
2. 準備3の先端を2cm程カットし、星の口金を付けた絞り袋に入れる。
3. 2をクレープ生地の下に絞り入れ、バナナ、クッキー、チョコソースを入れ、具材で盛りつける。

食べごろ

1. 出来たて直後が、おいしく召し上がれます。

監修

- ・ 小野 達也(辻調理師専門学校)