

## お麩のサバラ

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：185kcal/食塩相当量：0.1g]

車麩にたっぷり染み込んだシロップが口の中でジュワッと広がる、洋酒が香る大人のケーキです。



## 材料（20人分 [1人分1個]）

<材料a>	
水	900cc
砂糖A	260g
紅茶葉	10g
有塩バター	120g
車麩：文四朗麩・カットタイプ	20個
コアントロー	30cc
生クリーム	200g
砂糖B	30g
<材料b>	
イチゴ	適量
キウイ	適量
ブルーベリー	適量
ミント	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

20人分 [1人分1個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	20分	140℃

## 下ごしらえ

- ・車麩はぬるま湯に15分程浸けてふやかす。

## 作り方

- 鍋に<材料a>を入れて火にかけて煮立たせ、抽出したら茶葉をこし、有塩バターを入れて溶かす。
- 65mmのホテルパン1枚に水気を絞った車麩を並べてクッキングペーパーを被せ、その上から1を流し入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から10分後、2のホテルパンを取り出し、麩を上下に返してスチコンに戻し入れる。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、コアントローを入れてプラステチラーで粗熱を取る。
- ボールに生クリームを入れて砂糖Bを加えて泡立てる。
- 4の麩を1/4に切ってアルミカップに入れ、5、<材料b>で飾ってミントを添える。



## 調理ポイント

- ◆時間を置くと味が染みてまるやかになり、作りたてより美味しくなる。作り置きできるお菓子としておすすめ。
- ◆作り方4の後に冷蔵庫で3~4日寝かせてから、バターが溶ける程度に温め、冷めてからトッピングするとよい。