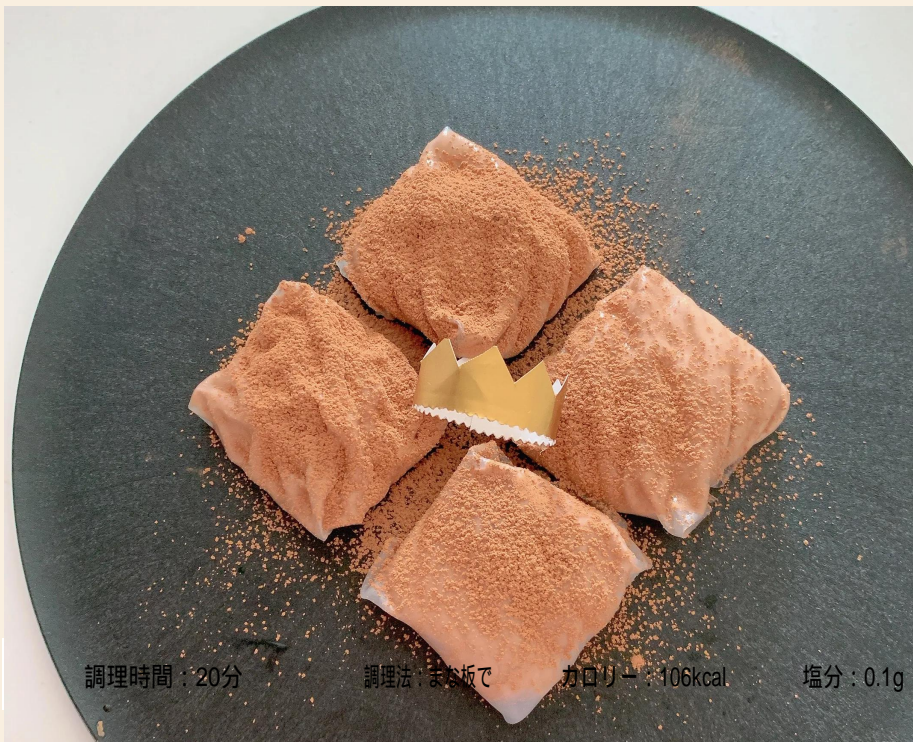


ライスペーパー-deサプライズ ひとくちミニティラミス餅



調理時間：20分

調理法：まな板で

カロリー：106kcal

塩分：0.1g

【ハッピー生春巻きマスター宮城県 彩さまのレシピ】

【1】ガレット・デ・ロワ風に！

フランスで新年を祝う際に食べられるガレット・デ・ロワの中には「フェーブ」と呼ばれる人形が1つ入っています。切り分けた時にフェーブが入っていた人は、王様として1年間幸運が続くといわれています。ひとくちミニティラミス餅のひとつだけにチョコを入れて、やってみましょう！

【2】産まれてくる赤ちゃんの性別を発表するイベントに！

アメリカでは、生まれてくる赤ちゃんの性別発表をお披露目するサプライズパーティーのイベントがあります。ケーキを切り分けたときに、いちごやブルーベリーなど、ひとくちミニティラミス餅の中にフルーツを入れて発表してみましょう！

【3】記念日やパーティーなど当たりの人を選びたいときに、ひとくちミニティラミス餅の中に、サプライズを入れて楽しみましょう！

使用商品

ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料 8個分

ケンミンライスペーパー：2枚
生クリーム：100cc
クリームチーズ：100cc
砂糖：10g
カカオパウダー：5g

餅の中に入れるチョコ、フルーツなど：適量
仕上げ
カカオパウダー：適量

作り方

(1)

【クリームづくり】

クリームチーズを室温に戻してなめらかにする。
もしくは、耐熱ボウルに入れ、電子レンジで温めて柔らかくする。【600W：20秒】

(2)

別のボウルに生クリームを入れ、ツノが立つまで泡立てる。
のクリームチーズ・の生クリーム・砂糖・カカオパウダーを加えて、ゴムベラなどでよく混ぜる。

(3)

ライスペーパーをキッチンバサミで4等分に切る。
ライスペーパーを1枚ずつ水に浸してもどす。(目安：20～30秒程度)
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

1個あたり切ったライスペーパーを1枚使用します。
切りにくい場合は、水に10秒程度、1枚ずつライスペーパーを浸してから、4等分にする。

(4)

もどしたライスペーパーの上にクリームや具材を置く。
ライスペーパーの角を折りたたんで包む。

(5)

ひっくり返して仕上げにカカオパウダーをかける。

他にも！彩さまのハッピー生春巻きレシピはこちら