



～びっクリアオープンで調理～ スフレココット

びっクリアオープンで、高さが必要なスフレココットも綺麗に焼き上げます。
プロが作ったようなふわふわの食感をご家庭で楽しめます。
グリル庫内照明が付いているので調理中も中が見えて安心。

材料(直径7.5cm 4個分)

卵黄	2個分
砂糖	40g
薄力粉	24g
ココア	20g
牛乳	200cc
バニラビーンズ	少々
バター	6g
卵白	66g
砂糖	34g
粉糖	適量
<ココット用>	
バター	少々
グラニュー糖	少々

作り方

- 1 ココットの内側にバターを塗り、グラニュー糖をまぶしておく。
- 2 牛乳とバニラビーンズを鍋で沸騰直前まで温める。
(保温機能活用 80℃)
- 3 ボウルに卵黄と砂糖を加えすり混ぜ、薄力粉を加えて混ぜる。
- 4 ②の牛乳を1/3加えて溶きのばす。ココアを加え混ぜ、残りの牛乳を加え溶きのばす。
- 5 漉しながら鍋に戻し、火にかけて極弱とろみをつける。バターを加えて余熱で溶かす。
- 6 卵白を砂糖と共にしっかり泡立てる。④に少しずつ加え泡を消さないように混ぜる。
- 7 ①のココットに入れ、表面をパレットナイフで平らにし、粉糖をかける。180℃のびっクリアオープンで17分湯せん焼きする。

びっリングIH

多彩な加熱技でおいしさアップ、
三菱のびっリングIH

