

Chef's Comment

カフェメニューとして作業効率の良さを考えて考案したパンケーキ。メレンゲにトレハを加えることで、冷凍解凍後オーブンで温めてもダメージを抑え、やわらかい食感をキープします。

# Banana pan cake

バナナのパンケーキ



● パンケーキ生地  
(φ15cmのパンケーキ10枚分)

A	全卵	4個
	バニラエッセンス	10滴
	牛乳	500g
	はちみつ	60g
B	薄力粉	500g
	重曹	4g
	塩	8g
C	卵白	140g
	グラニュー糖	60g
	トレハ	20g

作り方

- ① Aを合わせ、ふるっておいたBに加えて合わせる。
- ② Cでメレンゲをつくる。卵白にトレハを加えて攪拌し、7分立てになったらグラニュー糖を少しずつ加えて、滑らかでコシの強いメレンゲにする。
- ③ ①と②を合わせる。
- ④ フライパンにバターを入れて溶かし、生地を流して弱火にかける。
- ⑤ きれいな焼き色がついたら裏返して少し焼く。必要に応じ、焼成後、冷凍する。

製作協力:

菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

● チョコレートソース

チョコレート (55%)	240g
牛乳	115g
A 生クリーム (38%)	75g
水飴	40g
バター	45g

作り方

- ① 刻んだチョコレートに、沸騰させたAを1/2量加え、よく混ぜ合わせて乳化させる。
- ② 残りのA、バターを加え、それぞれよく混ぜ合わせる。

● バナナソテー

- ① フライパンにバターを溶かし、グラニュー糖を加えてカラメル状にする。
- ② 1cm厚にスライスしたバナナを加え、ソテーする。

● 仕上げ

- ① 冷凍したパンケーキを電子レンジで解凍し、オーブンで軽く焼いて表面をカリッとさせる。
- ② 3等分にカットし、皿にのせる。
- ③ バナナソテーをのせてチョコレートソースをかけ、ローストしたアーモンドスライス (配合外) を飾り、クレームシャンティイ (配合外) を添える。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

「プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
「プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312