

～ダイアナ妃のスレッド&バターフディング～より スレッド&バターフディング

原案 ダレン・マグレディ
レシピ監修 エコール 辻 東京 小野達也



イギリスの伝統的なデザートをちょっとリッチにアレンジ!
ダイアナ妃が愛した、優しい味をご堪能ください。

材料 ～ 縦15cm 横30cmグラタン皿 (オーバル) 1皿分 ～

カリフォルニアレーズン	70g	
アマレット	50ml	
卵黄	140g	Mサイズ7個
グラニュー糖	120g	
牛乳	90g	
生クリーム(47%)	310g	
バニラエッセンス	小さじ1/2	
食パン(8枚切り)	6枚	角食パン
溶かしバター	50g	
<仕上げ>		
アーモンドスライス	10g	
粉砂糖	10g	
<盛り付け(1人分)>		
ブルーベリー	3粒	
フランボワーズ	3粒	
いちご	1粒	
ミント	適量	
生クリーム(乳脂肪分47%)	適量	

作り方

Prepare 準備

- 前日までにレーズンの漬け込みを行う。
- 食パン2枚分を約1cm角にカットする。
- 食パン4枚分を対角線でカットする。(1枚で4つの三角形ができる)
- アーモンドスライスをオーブンでローストしておく。
- オーブンを170°Cに温めておく

レーズンの漬け込み

Step 1 ステップ1

熱湯にカリフォルニアレーズンを入れ、再沸騰させる。

Step 2 ステップ2

ざるでお湯を切る。
衛生的な保存容器、もしくはボウルに入れ、湯気が立っている温かいレーズンにアマレットを注ぎ入れる。(冷暗所等で長期保存可能)

ブレッド&バタープディングを焼く

Step 3 ステップ3

卵黄にグラニュー糖、バニラエッセンスを加え、よく混ぜる。



Step 4 ステップ4

鍋で人肌程度に温めた牛乳と生クリームを加え、混ぜ合わせる。



Step 5 ステップ5

茶こしでこす。
さらに表面に浮いている泡はおたまなどですくい取る。



Step 6 ステップ6

グラタン皿に1cm角にカットした食パン2枚分を敷き詰め、溶かしバターをはけで塗る。



Step 7 ステップ7

その上にアマレットに漬けたレーズンを散らす。
アマレットもまわしかける。



Step 8 ステップ8

三角形にカットした食パン4枚分を敷き詰め、
ステップ5の液体をグラタン皿に注ぎ入れ、パンにしみこませる



Step 9 ステップ9

深めのバットに入れ、沸かしたお湯をグラタン皿が
半分つかる程度入れる。



Step 10 ステップ10

170℃に予熱したオーブンで45～50分程度焼く。



仕上げ

Step 11 ステップ11

焼き上がったら、表面にアーモンドスライスを散らす。



Step 12 ステップ12

茶こしで粉砂糖を全体にふりかける。



盛り付け

Step 13 ステップ13

一人分、お皿に盛りつける。



Step 14
ステップ14

イチゴ、フランボワーズ、ブルーベリー、ミントを盛り付ける。



Step 15
ステップ15

生クリームを表面にかける。



食べごろと保存方法

出来たてがおすすめ。当日中に食べきって下さい。