

クレイマー、クレイマーの フレンチトースト

レシピ監修 エコール 辻 東京 百野 浩史先生



ベーシックな食パンのフレンチトーストと、固くなったフランスパンを、オレンジジュースでデザート風に仕上げるとっておきのレシピ。いずれもオーブンを使ってふっくら仕上げる方法をご紹介します！

材料 ~ 2人分 ~

<フレンチトースト>

食パン (5枚切り)	2枚	2.5cm 厚さ
卵	2個	(M玉)
砂糖	50g	グラニュー糖を使用
牛乳	150ml	
バター (食塩不使用)	適量	焼成用

<オレンジ風味のフレンチトースト>

フランスパン	1.5cm 厚さで2切れ	バタールを使用
卵	2個	(M玉)
砂糖	30g	グラニュー糖を使用
オレンジジュース	150ml	オレンジを絞るか 果汁100%のものを使用
バター (食塩不使用)	適量	焼成用

<オレンジの温かいソース>

砂糖	30g	グラニュー糖を使用
オレンジジュース	100ml	オレンジを絞るか 果汁100%のものを使用
バター (食塩不使用)	20g	

作り方

フレンチトーストを作る

Step 1 ステップ 1

ボウルに卵を入れ、ほぐして砂糖を入れる。牛乳を加えて溶きのばす。



Step 2 ステップ 2

食パンにステップ 1 の卵液をたっぷり染み込ませる。
※つける時間は 30 秒程度だが、何度も裏返して吸収をよくする。



Step 3 ステップ 3

フライパンにバターを適量入れて熱し、バターを溶かし、パチパチとバターの水分が蒸発する音が聞こえたらステップ 2 を入れる。片面 1 分ずつ焼き、きれいな焼き色をつける。



Step 4 ステップ 4

オーブンプレートに付属の網をのせてステップ 3 を並べ、170 度のオーブンで 10 ~ 12 分程度加熱する。



Step 5 ステップ 5

焼き上がれば（半分に切って）お皿に盛り付ける。



オレンジ風味のフレンチトーストを作る

Step 6 ステップ 6

ボウルに卵を入れ、ほぐして砂糖を入れる。オレンジジュースを加えてときのばす。



Step 7 ステップ 7

切ったフランスパンをステップ 6 に入れ、冷蔵庫で一晩かけて卵液を染み込ませる。

※たっぷり卵液を吸い込ませるので、焼き上がりはしっとりします。



Step 8
ステップ 8

フライパンにバターを適量入れて熱し、バターを溶かし、パチパチとバターの水分が蒸発する音が聞こえたら**ステップ 7**を入れる。片面1分ずつ焼き、きれいな焼き色をつける。



Step 9
ステップ 9

オーブンプレートに付属の網をのせて**ステップ 8**を並べ、170度のオーブンで10～12分程度加熱する。



Step 10
ステップ 10

焼き上がればお皿に盛り付ける。



オレンジの温かいソースを作る

Step 11
ステップ 11

フライパンに砂糖を入れて火にかけ、溶けて薄いキャラメル色になるまで熱する。



Step 12
ステップ 12

火を止めてオレンジジュースを注ぐ。
※フライパンのふちから慎重に加えてください。火傷に注意。



Step 13
ステップ 13

ふたたび火にかけて固まっている砂糖をへらで混ぜながら溶かす。



Step 14
ステップ 14

オレンジの果肉を加えてひと煮たちさせたら、火を止めてバターを加えて溶かし、ソースに濃度をつける。



Step15

ステップ15

温かいうちにフレンチトーストの横にソースを添える。



食べごろと保存方法

できたてをすぐにお召し上がりください。