

# ～生クリームの話～ ⑰

生クリームを泡立てるとふわふわの  
クリームになるんです。  
なんでかっていうと生クリームの中に  
空気が入るからなんです。  
よく昔から「いい空気だね〜」とか  
「空気が美味しい」とか言いますね。  
アンジェリック・ヴォヤージュではその空気に  
こだわっています。

“毎日元気に明るく仕事をしよう。”  
“毎日楽しくワクワクしながら  
お菓子をつくろう。”

それがお店の雰囲気になって、  
空気になって、お菓子になると  
本気で思っています。

ちなみに生クリームは明治乳業さんの  
「めじわい」をつかわせてもらっています。  
最高の生クリームです。

アンジェリック ヴォヤージュ

Angelique Voyage 函館市弥生町3-11  
TEL/FAX0138-76-7150

<http://www.angeliquevoyage.com/>

## チーズスコーン

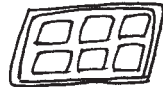
### ◎材料

- ①
- 薄力粉 180g
  - 強力粉 180g
  - ベキングバター 10g
  - 塩 6g
  - エグムチーズ 180g
  - バター(無塩) 180g

- ②
- 生クリーム 80g
  - 卵 2個

- ③
- カシューナッツ 70g
  - 黒こしょう 4g

### ◎作り方



スライスしたバターを  
トレイにのせて常温で  
やわらかくしておきます。

- ①をふるったボールにやわらかくなった  
バターを入れて手でこすり合わせます。

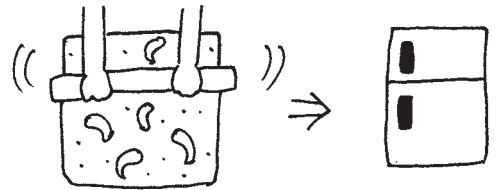


バターが細かく混ぜたら②を入れ  
かき混ぜます。



少し粉のけが残っているところに③を  
入れ、粉のけがなくなるまで混ぜます。

それを厚さ1.5cmぐらいにめん棒で  
のして、冷蔵庫で1時間冷やします。



生地が固まったら四角にカットして  
オーブントレーにならべて180℃の  
オーブンへ!



キツネ色になってから出来上がり!!