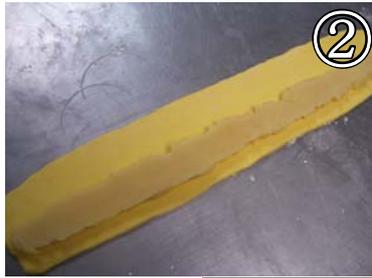


ばんば流『メープルあん』活用例

活用例1 「メープル・アップル」



- ① 予めビスケット生地を型に合わせて抜いて置く。
- ② 伸ばしたブリオッシュ生地にもープルあんを塗る様に配置。
- ③ 巻き込んでいきます。
- ④ 適度な長さに切り延ばしながら成形。
- ⑤ 用意した型に併せ載せる。
- ⑥ アップルプレザーブを真ん中に配置し焼成。



活用例2 「メープルあんパン」



あんパンにビスケット生地を被せてスライスアーモンドをトッピングして焼成した「メープルあんパン」カリッ！フワな食感がお薦めです。

活用例3 「クリームメープルあんパン」



サイコロ型で焼成し、クリームを絞るタイプのパンは最近よく見かける形態です。クリームとメープルの甘い香りがティータイムにぴったりです！