

## Diplomate ディプロマット

<b>* Génoise</b> ジェノワーズ		<b>* Pudding</b> プリン生地	
œufs(卵)	2コ	lait(牛乳)	300cc
sucre(砂糖)	60g	œufs(卵)	2コ
farine(薄力粉)	50g	sucre(砂糖)	50g
lait(牛乳)	10cc	rhum(ラム酒)	15cc
beurre(無塩バター)	10g	<u>マフィン型 6個分</u>	

### 下準備

- ジェノワーズ 薄力粉は二度ふるう。牛乳＋無塩バターは温めて溶かす。  
天板に紙を貼り付けておく。オーブンは 170～180℃に予熱する。
- プリン 湯煎のお湯 70～80℃を用意する。マフィン型に紙カップを入れておく。

### 作り方

ジェノワーズ (スポンジ) 目安天板サイズ 20 cm×28cm

1. ボウルに卵を割り入れほぐし、砂糖を加え湯煎(直火)にあてて人肌まで温め、人肌まで温まったらハンドミキサーでリュバン状になるまで泡立てる。
2. リュバン状になれば薄力粉を加えきるように混ぜ合わせる。
3. 粉が混ざれば、温めておいた牛乳＋無塩バターを加え混ぜる。
4. 用意している天板に流し入れ平らにして、170～180℃で 10分～15分程焼く。

**焼けたら網に冷ます。**

プリン生地

1. 牛乳を鍋に入れて 70℃くらいに火を入れる。
2. ボウルに卵をほぐし砂糖を入れ混ぜる。
3. 2のボウルに1の牛乳を少しずつ注いで混ぜ、お好みでラム酒も加え一度漉す。

### 仕上げ

1. 用意しているマフィン型に、適当な大きさに切ったジェノワーズを入れる。
2. マフィンカップの 7～8分目まで流しいれる。
3. オーブンで 150～170℃ 30分～40分程湯煎焼きする。

湯煎のお湯の高さは 1cm ほどあれば OK

