

皿なし

クレーム・ブリュレ

ぎゅうにゅう
牛乳

ドレッシングを
まぜましょう。

副菜皿

深皿

ハヤシライス

いとかんてん い
糸寒天入りサラダ

フランスで生まれた「クレーム・ブリュレ」



クレームブリュレは、フランス語で「焦がしたクリーム」を意味します。表面の砂糖をわざと焦がして作るため、カラメルのパリッとした食感とほろ苦さが楽しめるデザートです。

クレームブリュレと似ているデザートに、プリンがあります。一見同じように見えますが、クレームブリュレは生クリームを、プリンは牛乳を使って作ります。また、クレームブリュレは表面の砂糖をバーナーで炙ってカラメルを作りますが、プリンのカラメルは別の鍋で砂糖を焦がしソース状にして作るのが違いです。

給食室の様子

[クレーム・ブリュレ]牛乳・生クリーム・卵・ラム酒などで卵液を作って注ぎ、オーブンで蒸しました。表面にグラニュー糖をふりかけ、バーナーで焦がしたらできあがり☆ 400個を1個ずつ炙る作業は時間との勝負！



[ハヤシライス]今日もルーから手作りです。30キロ玉ねぎを、40分かけてじっくりあめ色に炒めました。

