

✳️ブッセ（15～20 個）

卵	4個
砂糖	100g
薄力粉	80g
コーンスターチ	20g
〈クリーム〉	
生クリーム	200g
コンデンスミルク	20g
砂糖	16g
粉砂糖	適量



- ① 卵黄と卵白を分ける
- ② 卵白に砂糖を3回にわけてその都度よく混ぜ、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ③ ②に卵黄を入れ泡立て器で優しくクリーム色になるまで混ぜる。
- ④ 薄力粉とコーンスターチを振るい入れ、ゴムベラで泡が消えないように切るように混ぜる。粉っぽさがなくなりツヤが出てきたら生地完成！
- ⑤ 絞り袋に入れオーブンシートを敷いた天板に好みの大きさに絞る。（重ねるので偶数で）
- ⑥ 上に粉糖をかける。
- ⑦ 180℃のオーブンで約13～15分焼く。きつね色になりふんわりすればOK！シートからはがして冷めるまで待つ。
- ⑧ クリームを作る。生クリームにコンデンスミルク、砂糖を入れ、9分立てにする。
- ⑨ 絞り袋に入れクリームをブッセの中心に絞り挟んだら完成！！

✳️ミニマドレーヌ（30 個ほど）

薄力粉	200g
砂糖	200g
ベーキングパウダー	2g
塩	ひとつまみ
卵	4個
バニラオイル	適量
無塩バター	200g



- ① 薄力粉、砂糖、ベーキングパウダー、塩をボウルに入れ泡立て器で混ぜ合わせる。
- ② 卵を溶いてバニラオイルと合わせ①へ入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③ バターを溶かし、3回に分けてゴムベラで混ぜる。
- ④ 絞り袋に入れ、冷蔵庫で30分生地を寝かせる。
- ⑤ カップの8分目まで入れ180℃で約15分焼く。



*ココア生地の場合

ココア12g 薄力粉188gに変える。

*抹茶生地の場合

抹茶10g 薄力粉190gに変える。