

フルーツサンド

材料（4本分）	
	<p> コッペパン 4本 生クリーム 100mL 砂糖 6g みかん缶（中身）12個 パイナップル缶（中身）12個 ※フルーツは好きなものはさんでください。 </p>
<p>① コッペパンに縦に切れ目を入れる。</p>	<p>② 生クリームに砂糖を加えて泡立てる。</p>
	<p> <生クリームの泡立て方> ・ボールに生クリーム、砂糖を入れ、ボールの底を氷水にあてながら、ハンドミキサーでしっかりとツノが立つまで泡立てる。 </p>
<p>③ コッペパンに生クリームをしぼる。</p>	<p>④ 汁気を切ったみかんとパイナップルを3個ずつはさむ。</p>
生クリームを泡立てるときに使ったもの	
<p>今回はハンドミキサーがなくても簡単にホイップクリームが作れる容器（ホイップクリームメーカー）を使いました。</p>	<p>分量の生クリームと砂糖を入れて、ふたをしっかり押さえて、思いっきり振ります。最初はしゃばしゃば音がしていましたが、5分くらい振り続けると、だんだん静かになってきます。音がしなくなったらできあがり。あまり振りすぎると生クリームが分離してしまうので注意してください。</p>