

楽しくクッキング スイーツのレシピ!



オーナーシェフ
門林 秀昭



欧風菓子
GrindelBerg

第2回テレビチャンピオン入賞・カナダ菓子コンクール金賞など多数。
自治医大店の西洋和菓子『翠山』は、新しい味で話題を呼んでいる。

◆水曜日◆ ガーナ風ロールケーキ



材料

- | | | |
|--------------|-------------|-------------------|
| ・卵黄 75g | ・薄力粉 50g | ・サンピラーノチョコレート 65g |
| ・ハチミツ 10g | ・強力粉 50g | ・牛乳 35cc |
| ・上白糖 45g | ・卵白 185g | ・ココアパウダー 少々 |
| ・塩 少々 | ・上白糖 75g | |
| ・サラダ油 95cc | ・レモン汁 5cc | |
| ・牛乳 75cc | ・生クリーム 260g | |
| ・ココアパウダー 15g | ・上白糖 25g | |

作り方

Step 1 ★生地を作ります★

- ① オープンの鉄板に型紙を2~4枚敷きましょう。
※下火で色を付けない(焦げ付かせない)ためです。
- ② ココアパウダー15gと牛乳75ccをよく混ぜ、温めます。
- ③ 薄力粉50gと強力粉50gをミックスしてふるいにかけましょう。
- ④ ボウルに卵黄75gと塩少々を入れて、よく混ぜます。
- ⑤ ④にハチミツ10gと上白糖45gを加えて更に混ぜましょう。よく混ぜたらサラダ油95ccを数回に分けて入れ、混ぜ合わせます。
- ⑥ ②に⑤を加えてよく混ぜましょう。
- ⑦ 別のボウルに卵白185gと上白糖75gを入れ、ハンドミキサーで丁寧に混ぜます。
※上白糖は3回に分けて入れてください。
- ⑧ 8分立てのところでレモン汁5ccを加え、更にしっかり泡立てましょう。
- ⑨ ⑥に⑧を1/3程度入れて、軽く混ぜます。
- ⑩ ⑨に③の薄力粉&強力粉を入れて、木べらでしっかり混ぜ合わせましょう。
タマが無くなってから、更に15回くらい混ぜ合わせます。
- ⑪ 残りの⑧(2/3)をもう一度しっかり泡立てましょう。
- ⑫ ⑩に⑪を入れ、木べらで丁寧に混ぜます。
- ⑬ 型紙を敷いた鉄板に生地を流し込み、へらなどで平らにしましょう。
- ⑭ 170℃に予熱したオーブンで約24分焼成します。

Step 2 ★シヤンティシヨコラ★

- ① 生クリーム260gと上白糖25gをホイッパーなどでよく混ぜましょう。
- ② サンピラーノチョコレートを湯煎で溶かします。
- ③ 牛乳35ccを軽く温め、②に混ぜましょう。
- ④ ③を①に加え、よくミックスします。

Step 3 ★仕上げ★

- ① 焼成後、粗熱を充分に取り除いたロールケーキの上にシヤンティシヨコラ(少し残しておく)をのせ、パレットナイフで平らにします。
※ロールケーキは鉄板から出しますが、型紙はそのままロールケーキの下に敷いておいてください。
- ② 定規や菜箸などを使って、のり巻きの要領で巻いていきましょう。
- ③ 少し残しておいたシヤンティシヨコラを側面(○になっている両サイド)に塗ります。
- ④ 型紙で包んだままの状態、冷蔵庫に入れてしばらく寝かせましょう。
- ⑤ 冷蔵庫から取り出したロールケーキの側面を5mmほど切り落とし、ロールケーキの表面にココアパウダーを適量ふりかけ、適当な厚さにカットして完成です!