

# 楽しくクッキング スイーツのレシピ!



グリנדベルグ  
オーナーシェフ 門林 秀昭

オーナーシェフ  
門林 秀昭



欧風菓子

Grindel Berg

1954年東京都出身。実家である自由が丘風月堂を経て、カナディアンロッキーにあるパンフスプリングスホテルに入社、製菓長に。バンクーバー、エドモントン、カルガリーで開催される食の祭典では、総合優勝、金賞など多数の賞を受賞。国内でも連合会会長賞や金賞などを受賞する。製菓技能士1級。

## ◆金曜日◆ 桜のロールケーキ



### 材料

- 卵黄 77g
- 塩 少々
- 上白糖 43g
- ハチミツ 11g
- サラダ油 97cc
- 桜風味のシロップ 33cc
- 牛乳 77cc
- 食紅 少々
- 卵白 186g
- 上白糖 73g
- レモン汁 5cc
- 薄力粉 53g
- 強力粉 47g
- 生クリーム 313g
- 上白糖 27g
- 塩 少々
- 大納言 100g
- 桜の葉（塩漬け）2枚
- 桜（飾り用）

### 作り方

- ① ボウルに卵黄77gと塩少々を入れて混ぜましょう。更に上白糖43gとハチミツ11gを加えて混ぜます。
- ② ①をボウルごと湯煎にかけ、約42℃まで温めます。
- ③ ②にサラダ油97ccを加えましょう。
- ④ ③に桜風味のシロップ33ccを加え、よく混ぜます。
- ⑤ ④に約42℃に温めた牛乳77ccを加えましょう。
- ⑥ ⑤に食紅を少量入れて混ぜます。
- ⑦ 別のボウルに卵白186gと上白糖73gを入れ、電動ハンドミキサーで立てましょう。
- ⑧ ⑦にレモン汁5ccを加え、更に5分程度混ぜ続けましょう。
- ⑨ ⑧の1/3のメレンゲを⑥に入れ、ホイッパーで混ぜます。ふるっておいた薄力粉53gと強力粉47gも加え、よく混ぜましょう。
- ⑩ ⑨を2回に分けて⑧(2/3のメレンゲ)に入れ、木べらでサッと混ぜます。
- ⑪ オープンプレート(今回は32cm×32cmの大きさ)に、オープンシートを2枚敷きましよう。
- ⑫ その上に⑩の生地を流し込みます。スクッパーで生地は平らにしましょう。
- ⑬ 170℃に予熱しておいたオープンで約24分焼成しましょう。
- ⑭ クリームシャンティ(生クリーム313g+上白糖27g)に、塩少量を混ぜておきます。
- ⑮ 焼成後、十分に冷ましたスポンジの上に⑭をまんべんなく塗りのばしましょう。  
※クリームシャンティは全部使わずに少しだけ残しておいてください。
- ⑯ スポンジに塗ったクリームシャンティの上に大納言100gをバランスよく散らし、太巻きの要領でゆっくり巻いていきます。
- ⑰ 巻き終えたスポンジの両端に、残しておいたクリームシャンティを詰めるように塗りましょう。
- ⑱ 両端をキレイにするため、それぞれ2~3cmカット。スポンジ本体を半分にかットします。
- ⑲ 最後に桜の葉、飾り用の桜をのせて完成です!