

卵白と卵黄を別々に泡立てて作られるスポンジケーキ

フルーツのビスキュイロールケーキ ～ビスキュイ生地～

■まず初めにやること

- ・クッキングシートに24cm四方の正方形を書きしておく。
- ・オーブンを190℃に予熱する。

材 料 24cm 1本分

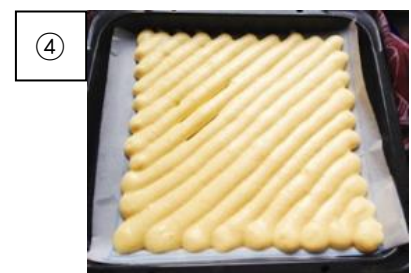
■ビスキュイ生地

A	卵黄	2個分
	グラニュー糖	30g
	卵白	2個分
	グラニュー糖	30g
	薄力粉	50g
	粉砂糖	適量

作り方 所要時間25分

■ビスキュイ生地を作ります。

- ① ボウルにAを合わせ、泡立て器で白くもったりするまで混ぜる。
- ② 別のボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を2～3回に分けて加えながら、ハンドミキサーでなめらかな角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
- ③ ①に②のメレンゲを加えてゴムベラで切るように混ぜる。
6～7割混ぜたところにふるった薄力粉を加えてさっくり混ぜる。
混ぜすぎると生地がだれてしまうので注意しよう。
- ④ 丸口金をつけた絞り袋に③を入れ、用意しておいたクッキングシートの線に合わせ、生地を斜めに絞り出す。
- ⑤ ④に粉砂糖を全体的に振りかける。190℃のオーブンで約10分焼く。
※裏にも焼き色が少しつければOK。
乾いた布巾をかけて、冷ましてしっとりさせる。



memo

フルーツのビスキュイロールケーキ ～仕上げ～

■まず初めにやること

- ・フルーツを1cm角にカットし、ペーパーなどにのせて軽く水気を切る。
- ・バナナはレモン汁を少々まぶしておく。

材 料 24cm 1本分

■カスタードクリーム

A	卵黄	1個
	グラニュー糖	大さじ2
	コーンスターチ	大さじ1
	牛乳	100cc

■クリーム・シャンティ

B	生クリーム	100cc
	粉砂糖	大さじ1
	洋酒（あれば）	小さじ1

■仕上げ用

C	バナナ	1/2本
	キウイ	1/4個
	黄桃	1/4個
	ブルーベリー	20g
	レモン汁	少々
	粉砂糖	適量

作り方 所要時間60分

■カスタードクリームを作ります

- ① ボウルにAを合わせて白っぽくなるまですり混ぜ、コーンスターチを加え、混ぜ合わせる。
- ② 鍋で温めた牛乳を①に少しずつ入れながら混ぜる。ボウルの底の方も混ぜれば、鍋に戻し泡立て器で混ぜながら下から沸騰するまで中火弱で加熱する。**※焦がさないように注意しましょう。**ぴったりと落としラップをし、鍋ごと氷水で素早く冷やす。冷めたらゴムベラでよくほぐし、絞り袋に入れておく。



■仕上げます

- ③ Bをボウルで合わせ、角が立つまで泡立てる。
- ④ ビスキュイ生地の巻き終わり2cmを残して、③を塗り広げる。Cのフルーツを、隙間をあけて手前から一列ずつのせる。隙間にカスタードクリームを絞る。手前からくるくる巻き、巻き終わりを下にして置き、両端を切り落とす。

