

栗～ムロールケーキ

※15人分 天板45cm×29cm使用

材 料	分 量
卵 黄	80g
卵 白	140g
上白糖	90g
植物油	36g
水	60ml
薄力粉	90g
栗の甘露煮	40g
甘露煮のシロップ	70g
豆乳ホイップ	100ml
三温糖	20g



作り方

【シフォン生地を作る】

①ボウルに卵黄と上白糖1/3量を入れて泡立て器で混ぜ、油、水を順に加えてそのつど混ぜる。

②薄力粉を加え、全体をしっかり混ぜ合わせる。

③別のボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立て、残りの上白糖を加えて角が立つまでしっかり泡立てる(メレンゲを作る)。

※まずは卵白だけを泡立てる。砂糖を加えると粘りが出てしまうので、最初は卵白だけ。

※上白糖は2回に分けて加える。一気に全量加えると粘りの原因になる。

※角が立つまでしっかり泡立てる。キメが細かくなり、つやが出てきたらメレンゲの完成。

④②に③のメレンゲを加えてしっかり混ぜ合わせる。

※メレンゲは一度入れるとうまく混ざらないのでまずは1/3量だけ加える。

⑤生地を混ぜて均一な状態にする。

※ゴムべらでボウルの底からさっくり大きく混ぜる。

⑥天板に流しいれて均一にならす。

※油脂の分量が少ないため、焼いても広がっていかないのできちんと隅までならず。

⑦190℃のオーブンで12分焼く。

⑧生地の表面がきつね色になり、触ってみて弾力があれば焼き上がり。

※焼き足りないとベチャッと、逆に焼き過ぎると生地が乾燥して割れやすくなる。

⑨天板から出してケーキクーラーの上にのせ、乾燥しないようにして冷ます。

※焼き色のついていない面を外側(内巻き)にするが、オーブンシートを付けたまま冷ますと生地にしわができるので、ラップを敷いたケーキクーラーの上に焼き色がついていない面を上にしてのせてシートをはがす。

はがしたオーブンシートをかぶせて冷ます。乾燥しやすいのでそのまま放置しない。

【マロンペーストを作る】

- ①栗の甘露煮を刻み、シロップといっしょにフードプロセッサーにかける。

【マロンクリームを作る】

- ①豆乳ホイップに砂糖を加え氷水で底を冷やしながらか角が立つまで泡立てる。
※泡立て過ぎても分離するので注意。
- ②マロンペーストを混ぜる。

【ロールする】

- ①生地にマロンクリームを塗り、手前からくるくると巻いていく。
※オープンシートの上に、生地の焼き色のついている面を上にしてのせ、奥の2～3cmは避けて塗る。
最初に、手前を中に巻き込んで芯となるものを作るときれいにできる。あとはシートを持ち上げながら奥に転がすように巻いていく。
- ②巻き終わったらしめて形を整える。
- ③ラップでしっかりと包み、巻き終わりを下にして冷蔵庫で1～2時間冷やす。
- ④お湯で温めた包丁で切る。1回切るごとに包丁を温め水気を拭いてから切ると断面がきれい。

