

# フルーツロールケーキ

## <材料> 27cm×27cm天板1枚分

●ロール生地●		キウイ	1/2個
卵 (L玉)	3個	バナナ	1/2本
グラニュー糖	75g	いちご	5個
薄力粉	50g		
		●クリーム●	
●シロップ●		生クリーム	140cc
グラニュー糖	15g	グラニュー糖	10g
水	20cc		
キルシュ (あれば)	小さじ1/2	粉砂糖	適宜

## <準備>

- ・天板にクッキングシートを敷く
- ・オーブンを190℃に予熱する (焼くのは180℃)

## <ロール生地の作り方>

1. ボウルに卵を入れて溶きほぐし、湯煎にかけて泡立てる。  
全体が軽く泡立ったらグラニュー糖を2回に分けて加え、泡立てる。
2. 生地が人肌まで温まったら湯煎からはずし、白っぽくもったりとするまで混ぜる。  
泡立て器から落ちる生地がそのまま跡になって残るくらいを目安にするとよい。  
仕上げに低速で1分キメを整える。
3. 薄力粉をふるい入れ、粉気がなくなるまでゴムベラで切り混ぜる。
4. 天板に生地を流し入れる。スケーパーなどを使い、中心から4つの角に向かって生地を広げ、全体をならす。
5. 底の部分を叩いて空気抜きをし、180℃のオーブンで12分焼く。
6. 焼き上がりを確認し、紙ごと網にのせ、粗熱が取れたら  
表面が乾かないようにラップをかぶせ、冷ます。

## <焼いている間に・・・>

1. 【シロップ】 水とグラニュー糖を小鍋に入れて火にかけ、グラニュー糖を溶かす。  
火を止め、キルシュを加える。
2. 果物は1cm角に切る。
3. 【クリーム】 ボウルにクリームの材料を入れ、底を氷水に当てながら  
8分立てにする。

### <仕上げ>

1. ロール生地の紙をはがし、焼き色がついた面を上にしてそのまま同じ紙にのせる。  
巻き終わりになる辺を斜めに1 c m切り落とし、はけでシロップを全体に塗る。
2. 包丁で表面に2 c m間隔で薄い切り目を入れる。
3. 巻き終わりを2 c m残し、クリームを平らに塗り広げ、果物を全体に散らす。  
紙ごと持ち上げながら、手前から巻き、形を整え、冷蔵庫で休ませる。
4. 両端を切り落とし、粉砂糖をふる。  
切り分ける時は、ぬるま湯で湿らせたナイフで切るとよい。

### <MEMO>

- ・薄力粉の代わりに米粉を使用してもよい。軽い仕上がりになる。
- ・果物は旬のフルーツをお好みで。  
オレンジ・パイナップル・マンゴー・ラズベリー・ブルーベリー・桃の缶詰等

