

フルーツロールケーキ

スポンジシートはすぐ焼けて早くさめるので、意外と手軽に作れるケーキです。



材料 (オープン皿1枚分)	25cm角	30cm角
<スポンジ>		
卵	2個	3個
砂糖	40g	60g
薄力粉	40g	60g
牛乳	大さじ1	大さじ2
<シロップ>		
砂糖	大さじ2	大さじ1
水	大さじ2	大さじ1
ホワイトキュラソー	大さじ2	大さじ1
<デコレーション>		
生クリーム	100cc	150cc
砂糖	大さじ1	大さじ1½
ホワイトキュラソー	大さじ2	大さじ1
パパイア	½個	½個
キウイフルーツ	½個	1個
粉糖	適量	適量
オープン約200℃		9~10分

*オープン皿が小さい場合は、作り方⑤でシートを縦長にして巻いても。

スポンジシートを作る

① P.13、16~17のとおり、スポンジ生地を作り、シート状に焼きます(約200℃・約10分)。

シロップを作る

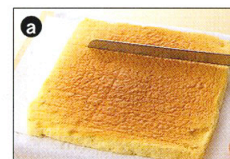
② シロップの砂糖と水を鍋で温め、砂糖を煮溶かします。火を止めて、ホワイトキュラソーを加えます。

生クリームを泡立てる

③ フルーツは7~8mm角に切ります。
④ ボールに生クリームを入れ、砂糖、ホワイトキュラソーを加えます。泡立てます。濃度が出てきたら、ゆっくり泡立て、7~8分立て(やわらかいつノができるくらい)にします。

デコレーション

⑤ 紙の上に、スポンジシートを焼き色のついた側を上にしてのせます。浅く切り目を5~6本入れます^a。シロップをはけで塗りま
す。
⑥ 生クリームを全体に広げます(向こう端を少し残し、中央部分は厚めに)。フルーツを散らして、手前から紙でささえて巻きます^b。
⑦ 紙に巻いたまま、冷蔵または冷凍して形をしっかりとさせます。
⑧ 茶こしで粉糖をふり、切り分けます。



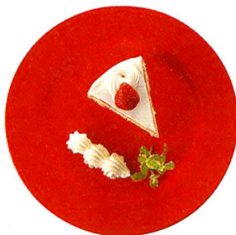
切り目の間隔は、手前はせまく、向こうを広くします。



保存と利用 ケーキクラム



スポンジケーキの切れ端や残りは、細かくほぐして冷凍しておくといでしょう(約1か月保存可)。タルトやパイのフィリングの土台として入れると(→P.95)、ボリュームが出ておいしい。



■スポンジケーキ、バターケーキ、シフォンケーキなど、生地の種類ごとの構成になっています。それぞれの項目は、はじめの基本ページ（色枠で囲っているページ）で、詳しい作り方やコツがわかります。基本ページを参考にすれば、以降のお菓子も失敗なくきれいに仕上がります。

■主だったお菓子は、材料をサイズ別に載せています。

■オーブンの温度表示は、電気オーブンのものです。ガスオーブン（ファン付き）の場合は10～20°C下げてください。詳しくはP.7をごらんください。

（例）「オーブン約180°C」
→ガスファン付きオーブンは「160～170°C」

■この本の分量表記

大さじ1 = 15cc

小さじ1 = 5cc

卵1個 = 約60g（卵黄約20g・卵白約30g）

お菓子研究・ベターホーム協会

竹内 律子

橋本 知子

山田美佐子

撮影・大井一範

- 6 —— 大切な道具のこと（泡立器・オーブン）
- 8 —— 主な材料のこと（小麦粉・砂糖・バター・卵・生クリーム）
- 10 —— 卵白の泡立て方（メレンゲの作り方）
- 11 —— 生クリームの泡立て方
- 158 —— お菓子づくりの用語



■スポンジケーキ

- 12 —— 【スポンジケーキの作り方】
- 14 —— 別立て～丸型の焼き方
- 16 —— 共立て～シートの焼き方
- 18 —— いちごのケーキ
- 22 —— ココアバナナケーキ
- 24 —— ホワイトマロンケーキ
- 26 —— チョコクリームケーキ
- 28 —— ポストンクリームパイ
- 30 —— フルーツロールケーキ
- 32 —— プッシュドノエル
- 35 —— モカロール
- 36 —— フルーツシャルロット
- 40 —— いちごムースケーキ
- 42 —— オペラ



■バターケーキ

- 44 —— 【バターケーキの作り方】 紅茶のバターケーキ
- 48 —— パイナップルケーキ
- 50 —— ナッツケーキ
- 52 —— バナナケーキ
- 54 —— フルーツケーキ
- 56 —— レモンケーキ
- 58 —— ザッハトルテ
- 60 —— りんごのアップサイドダウンケーキ
- 62 —— ブルーベリーマフィン
- 64 —— ブラウニー
- 66 —— マドレーヌ
- 68 —— ガトーショコラマロン



■タルト

- 70 — 【タルトの作り方】
- 74 — いちごのタルト
- 76 — ミックスフルーツタルト
- 77 — タルトレット
- 78 — アプリコットタルト
- 80 — オレンジタルト
- 82 — りんごのタルト



■パイ

- 84 — 【パイの作り方】
- 84 — アメリカンパイ
- 87 — 折りパイ
- 88 — アップルパイ
- 90 — フルーツパイ
- 92 — パイ菓子 (リーフパイ・サクリスタン)
- 94 — チェリーパイ
- 96 — パンプキンパイ
- 98 — 洋なしのパイ



■シフォンケーキ

- 100 — 【シフォンケーキの作り方】 コーヒーシフォンケーキ
- 104 — スパイスシフォンケーキ
- 105 — オレンジシフォンケーキ
- 106 — 野菜シフォンケーキ



■シュー

- 108 — 【シュークリームの作り方】
- 113 — リングシュー
- 114 — モカシュークリーム
- 116 — シューケーキ



■チーズケーキほか

- 118 — ベイクドチーズケーキ
- 120 — スフレチーズケーキ
- 122 — オレンジチーズケーキ
- 124 — レアチーズケーキ
- 126 — フルーツインレアチーズケーキ
- 128 — ストロベリームース
- 130 — 洋なしのフラン・いちじくのフラン
(洋なしのコンポートの作り方)
- 132 — カスタードプリン



■クッキー

- 134 — 【クッキーの作り方】 アイスボックスクッキー
(プレーンクッキー・ココアクッキー)
- 138 — バナナチップスクッキー
- 140 — スノーボール
- 142 — フロランタン
- 144 — マカロン
- 144 — チュイール
- 146 — 型抜きクッキー
- 148 — フィグバー



■チョコレート

- 150 — チョコレート (テンパリングの方法)
- 154 — 生チョコレート
- 156 — フルーツトリュフ

■クリームなどの作り方

- 27 — チョコレートクリームの作り方
- 34 — バタークリームの作り方
- 53 — アイシングの作り方
- 112 — カスタードクリームの作り方
- 133 — カラメルソースの作り方

■MEMO

- 13 — 型紙の敷き方 (丸型・オープン皿)
- 46 — (バウンド型)
- 63 — 型離れをよくするために
- 119 — 底が抜けない型からケーキをとり出すには
- 21 — しぼり袋の扱い方
- 23 — 香料の知識
- 35 — ケーキを切り分けるコツ
- 73 — 洋酒の知識
- 129 — ゼラチンが固まりにくくなるフルーツ
- 29 — 便利な小道具 (ケーキクーラー・ケーキ回転台)
- 57 — (はけ・茶こし・竹串)
- 81 — (パレットナイフ・ケーキカード)
- 95 — (ボール)
- 141 — (オープンシート)
- 31 — 保存と利用 (ケーキクラム)
- 115 — (卵白)
- 133 — (カラメルソース)