

クリスマスロール

🍷 材料 (18cm×18cmのスクエア型2個分)

ケーキ生地A

- 天ぷら粉 (黄金) 30g
- 卵 (Mサイズ) 3個
- 砂糖 24g

ケーキ生地B

- 天ぷら粉 (黄金) 30g
- 卵 (Mサイズ) 3個
- 砂糖 24g
- インスタントコーヒー 小さじ2
- お湯 大さじ1
- シロップ 適量
- 生クリーム 200ml ※
- グラニュー糖 14g ※
- インスタントコーヒー 小さじ1
- お湯 大さじ1/2

トッピング

- 小枝 (チョコレート) 12本
- たまごボーロ 6個
- ビスケット 6枚
- いちご 12個
- 丸いチョコ 24粒



※2種類のクリームを作るため、生クリームは100mlずつ、グラニュー糖は6gと8gにそれぞれ小分けしておく。

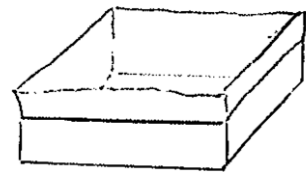
※トッピングは一例です。他のもので代用してもOK

🍵 使う道具

ボウル・ゴムベラ・ケーキ型^{がた}・計量カップ^{けいりょう}・クッキングスケール^{けいりょう}・計量スプーン^{けいりょう}・
サランラップ^{いだ}・まな板^{ぼうちょう}・包丁^{ほうちょう}・スプーン^{ほうちょう}・クッキングシート^{ほうちょう}・オーブンレンジ^{ほうちょう}・
ハンドミキサー^{ほうちょう}・キッチンペーパー^{ほうちょう}・ケーキクーラー^{ほうちょう}・盛り付け用の皿^{ほうちょう}・
絞り袋^{しぼ}・口金^{くちがね}・キッチンミトン^{しぼ}

🍵 作る前の準備

- 各材料^{かくざいりょう}をクッキングスケール^{なと}等で量^{はか}っておく
- 卵^{たまご}は常温^{じょうおん}にもどしておく
- ケーキ型^{がた}にクッキングシート^しを敷^しいておく
- インスタントコーヒー^{いん}はお湯^ゆで溶^といておく



ポイント

- クッキングシート^{かた}は型の底^{そこ}と側面^{そくめん}にぴっちり^はと貼^はろう!
隙間^{すきま}があるとそこから生地^{きし}がはみ出^でていってしまうよ🐰



🍵 作り方

※ケーキ生地Aから作る手順^{てり}になっていますが、Bから作^{つく}ってもどちらでもOK

- ① ボウル^{たまご}に卵^わを割^いり入れ、軽くほぐしたら砂糖^{かる}を加^{さとう}えてハンドミキサー^{くわ}でモコモコのメレンゲ^{じょう}状^{じょう}になるまでまぜる



注意!



- ハンドミキサーを使うときは必ず1番ゆっくりの速度から始めてね! 最初からはやい速度でまぜると、ボウルの中身が飛び散っちゃうよ! 材料がまざってなじんできたら少しずつ速度をあげよう。
- 電源を入れたまま混ぜている材料からハンドミキサーを引き抜かないこと! 周りに材料が飛び散って大変なことに🐰
- ビーター (回転している部分のこと) をなるべくボウルに当てないようにまぜよう! ゴリゴリと音が出ていたら気をつけてね。

② オーブンを190℃に設定し予熱する

③ ①に天ぷら粉を加えて全体になじむまで、ハンドミキサーでまぜる



④ ケーキ型に③を流し入れ、表面をゴムベラでキレイにならし、5cmくらいの高さから型を3回落とす

ポイント



型を落とすことで生地から余分な空気が出ていき、焼き上がりがキレイになるよ! ただし、やりすぎはダメ。

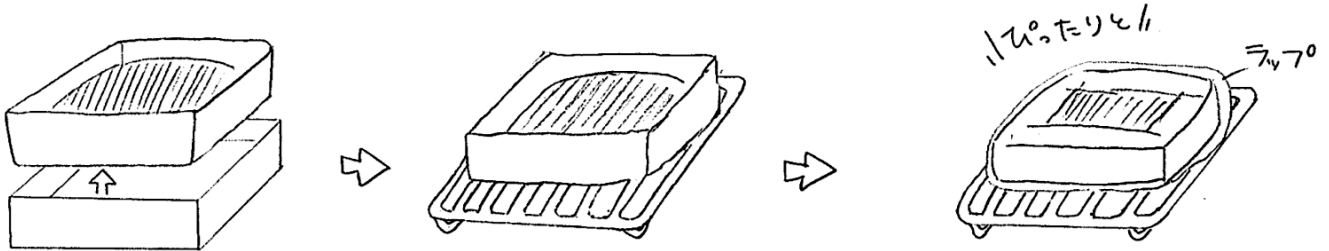
⑤ ④を190℃のオーブンで12分焼く。竹串で刺してみて生地がひっついてこなければOK (ついてくるなら1分ずつ追加加熱)

ちゅうい 注意!



- やけどに注意! オープンに生地を出し入れしたりするときはキッチンミトンをつけてね!
- 生地の焼きすぎに注意! 焼きすぎると生地を巻くときに、割れてしまったりしてうまく巻けなくなってしまうよ!

- ⑥ 型からスポンジをはずし、手早くケーキクーラーの上に乗せ、表面が乾かないよう、ラップでくるんでおく



- ⑦ ①～⑥の手順を参考にしてケーキ生地Bもつくる。ただし③の手順の時にインスタントコーヒーも一緒に入れて混ぜるようになる

- ⑧ 生クリーム100mlとグラニュー糖6gを入れ、ハンドミキサーで混ぜて7～8分立てにして(もったりと重くやわらかめのツノが立つか立たないかぐらい) 冷蔵庫に入れて冷やしておく

- ⑨ ⑧と同じように生クリーム100mlとグラニュー糖8g・インスタントコーヒーを入れ、ハンドミキサーで混ぜて7～8分立てにして冷蔵庫に入れて冷やしておく

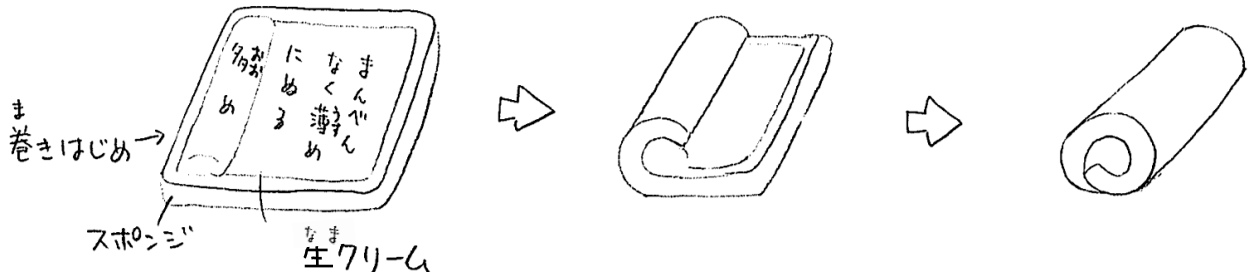
- ⑩ スポンジからラップ等はずし、少し長めに切ったクッキングシートの上に置き、表面にシロップをまんべんなく塗る

ポイント

シロップ少なめで塗り伸ばすとスポンジがけずれてボロボロになりがちなので、たっぷりめのほうがいいよ！



- ⑪ Aのスポンジに⑧を、Bのスポンジに⑨をそれぞれ下図のように塗り、くるっと巻く



- ⑫ ⑪をクッキングシートで巻いて形を整え、その上からラップで包み冷蔵庫で冷やす

- ⑬ ⑫を温めた包丁で6等分にし、いちごなどを使って下図のようにトッピングしてお皿に盛り付けたらできあがり♪

