

かき菜のガトーフロマージュ

材料

● 30cm×30cmの天板一枚分 約8個分

【生地】

- A
- ・卵黄…………… 100g(5個分)
 - ・卵白…………… 80g(2個分)
 - ・アーモンドパウダー…………… 50g
 - ・おから…………… 80g
 - ・卵白…………… 120g(3個分)
 - ・グラニュー糖…………… 50g
 - ・薄力粉…………… 40g
 - ・太白ごま油(なければサラダ油)…………… 30g

【クリーム】

- ・かき菜…………… 80g(約1本分)
- ・クリームチーズ…………… 200g
- ・グラニュー糖…………… 40g
- ・生クリーム(47%)…………… 100g
- ・無塩バター…………… 2g
- ・柚子ペースト*…………… 15g

*柚子を半分に切り、種を取り出し、
 房ごとの果肉と皮から筋を取ったものを
 ミキサーにかけたもの

作り方

下準備

オーブンは180℃に予熱して置く。天板にオーブンシートを敷いておく。薄力粉をふるっておく。クリームチーズは常温にだし柔らかくしておく。

①

【生地を作る】

Aをボウルに入れホイッパーでよく混ぜる。

②

別のボウルに卵白を入れハンドミキサーで泡立てる。途中グラニュー糖を2回に分けて加え、しっかりとしたメレンゲを作る。

③

①に②を3回に分けてさっくりと混ぜ、薄力粉を加え混ぜ、さらに太白ごま油を加え混ぜる。

④

天板に③を流し入れ、平らにならして、180℃のオーブンで15～18分焼く。焼きあがったら天板から取り出し、ケーキクーラーに乗せ冷ましておく。

⑤

かき菜は洗い、茎と葉を分ける。茎は端から2mm幅の小口切りにする。フライパンにバターを入れさっとソテーする。葉は熱湯で茹で、ミキサーにかける。

⑥

【クリームを作る】

ボウルにクリームチーズとグラニュー糖を入れホイッパーでよく混ぜる。さらに生クリームを入れて固くなるまでしっかりと泡立てる。半分に分け、一方に⑤の茎のソテーと柚子ペーストを加え混ぜる。もう一方には葉を加え混ぜる。

⑦

【組み立てる】

④の生地を3等分に切る。一枚に⑥の葉のクリームを少し残して一面に平らにならす。生地を乗せ、茎のクリームを一面に平らにならす。生地を乗せ残しておいた葉のクリームを一面に塗る。
 (約3cm幅にカットする)

スカイベリーのなるとロール

材料

● 30cm×30cmの天板一枚分 約8カット分

【生地】

- ・牛乳 35g
- ・練乳 25g
- ・太白ごま油(またはサラダ油) 30g
- ・卵白 200g(約5個分)
- ・グラニュー糖 45g
- ・薄力粉 55g

【イチゴゼリー】

- ・スカイベリー 120g
- ・グラニュー糖 12g
- ・レモン果汁 9g
- ・粉寒天 1g

作り方

下準備

オーブンを180℃に予熱する。天板にオーブンシートを敷いておく。薄力粉はふるっておく。

①

【生地を作る】

ボウルに牛乳・練乳・太白ごま油を入れホイッパーでしっかり混ぜておく。

②

別のボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立てる。途中2回に分けてグラニュー糖を加える。しっかりとしたメレンゲを作る。

③

①のボウルに②を1/3を加え混ぜ、次に薄力粉の1/2を加え混ぜ、②の1/3を加え混ぜ、薄力粉の残りの1/2を加え混ぜ、②の残りの1/3を加え混ぜる。天板に流し入れ、平にならす。オーブンに入れ、180℃で10～13分焼く。焼きあがったら型から取り出し、ケーキクーラーに乗せ、冷ます。

④

あれば鬼巻きす(なければ巻きすかオーブンペーパー)の上に焼き色を上にして乗せておく。

⑤

【イチゴゼリーを作る】

イチゴはヘタを取り包丁で小さく刻む。鍋に入れグラニュー糖、レモン果汁、粉寒天を加え火にかける。沸騰してから5分ほど煮詰める。粗熱を取る。

⑥

④の生地の上に⑤のゼリーを全体に伸ばし、手前からくるくると巻いて、絞める。冷蔵庫で1時間ほど冷やし固める。

(約3センチ幅に切って出来上がり)