



ジューシーなピオーネとヨーグルトで甘ずっぱい ピオーネのロールケーキ

Recipe by 辻口博啓

ヨーグルト風味のシフォン仕立ての生地。

ピオーネのコンフィチュールと

クレーム・シャンティイをぬり、ピオーネを巻く。

材料 / 1本 = 16個分

■ ヨーグルトシフォン生地 38cm × 58cm 天板 1枚分

A
卵黄 171g
グラニュー糖 36g
太白胡麻油 27g
牛乳 (40℃) 108g

B
卵白 340g
グラニュー糖 171g

薄力粉 91g

ヨーグルトパウダー 30g

■ ピオーネのコンフィチュール 1本に220g使用

ピオーネ (冷凍ピューレを使ってもいい) 800g

グラニュー糖 240g

レモン果汁 40g

■ ヨーグルトのクレーム・シャンティイ

生クリーム (乳脂肪分47%) 120g

生クリーム (乳脂肪分35%) 120g

ヤオルトシャンティイ* 72g

サワークリーム 24g

レモン果汁 6g

*ホイップできるヨーグルト風味の発酵乳 (中沢乳業)

■ 仕上げ

ピオーネ 約34粒

作り方

■ ヨーグルトシフォン生地

- ① Aの卵黄とグラニュー糖をすり合わせ、太白胡麻油を加えてしっかりと混ぜ、牛乳も加える。
- ② Bの卵白にグラニュー糖の半量を加えて泡立て、白っぽくなりうっすらと筋状の跡が残るようになったら、残りのグラニュー糖を加えて角が立つまで泡立てる。
- ③ ①に②のメレンゲを2すくい加えてしっかりと混ぜ、これを②に加えて混ぜる。
- ④ 合わせてふるった薄力粉とヨーグルトパウダーを加えて混ぜる。
- ⑤ 天板 (紙を敷く) に流して均す。175℃のオーブンで約13分焼く。

■ ピオーネのコンフィチュール

- ① ピオーネは皮つきのまま半分に切り、種があるものは取りのぞく。
- ② ①とグラニュー糖、レモン果汁をざっくりと合わせて1~2時間おく。
- ③ ②を水分ごと鍋に移して炊く。途中、柔らかくなったらハンドブレンダーで皮ごとピューレ状にし、さらにとろみがつくまで炊く。ボウルに移して冷ます。

■ ヨーグルトのクレーム・シャンティイ

- ① レモン果汁以外の材料を7分立てにしてから、レモン果汁を加えて混ぜる。

■ 仕上げ

- ① ピオーネの皮をむく。
- ② ヨーグルトシフォン生地の紙をはがし、きれいな紙の上にはがした面を下にしてのせる。
- ③ ②にピオーネのコンフィチュールを220gぬる。
- ④ ヨーグルトのクレーム・シャンティイをぬる。
- ⑤ ②の生地の手前を少しあけて①のピオーネを1列並べ、さらに間隔をあけてもう1列並べる。
- ⑥ 手前から紙ごと持ちあげ、1列めのピオーネを芯にしてしっかりと一巻きしてから、あとは軽く転がして巻く。紙の上から手で形を整え、冷蔵庫にしばらく入れて締める。
- ⑦ 両端を切り落とし、厚さ3cmにカットする。