



キャラメルの濃厚テイスト

イチジクの キャラメルロールケーキ

Recipe by 辻口博啓

キャラメル風味のシフォン生地で、
イチジクのコンフィチュール、クレーム・シャンティイ、
クレーム・ディプロマツト、キャラメルソース、
イチジクなどをロール。

材料 / 1本 = 16個分

■ キャラメルシフォン生地 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

キャラメルパウダー 30g

■ イチジクペースト 200g使用

ドライイチジク 100g

グラニュー糖 100g

水 200g

レモン果汁 24g

■ イチジクのコンフィチュール 18g使用

イチジク(冷凍ピューレを使ってもいい) 300g

グラニュー糖 100g

レモン果汁 15g

■ キャラメルクリーム 100g使用

グラニュー糖 225g

水飴 38g

生クリーム(乳脂肪分35%) 188g

無塩バター 180g

■ クレーム・ディプロマツト 120g使用

クレーム・パティシエール 240g

クレーム・シャンティイ(8分立て) 18g

■ クレーム・シャンティイ

生クリーム(乳脂肪分47%) 167g

生クリーム(乳脂肪分35%) 167g

グラニュー糖 23g

■ 仕上げ

イチジク 正味約150g

作り方

■ キャラメルシフォン生地

- ① Aの卵黄とグラニュー糖をすりあわせ、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キャラメル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。

■ イチジクペースト

- ① 鍋に水(分量外)を入れて沸かし、ドライイチジクを柔らかくなるまで煮る。
- ② ①のお湯を切り、グラニュー糖、水を入れて火にかける。途中、柔らかくなったらハンドブレンダーでペースト状にし、さらに煮る。水分が飛んで濃度がついたら、レモン果汁を加える。ボウルに移して冷やす。

■ イチジクのコンフィチュール

- ① イチジクは皮つきのまま4等分にカットする。
- 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。

■ キャラメルクリーム

- ① グラニュー糖と水飴をキャラメリゼし、薄めのキツネ色になったら、沸かした生クリームを3回に分けて加える。
- ② 角切りにしたバターを加えてしっかりと混ぜる。冷ます。

■ クレーム・ディプロマツト

- ① クレーム・パティシエールにクレーム・シャンティイを加えて混ぜる。

■ クレーム・シャンティイ

- ① 材料を7分立てにする。



キャラメルの濃厚テイスト

イチジクのキャラメルロールケーキ

Recipe by 辻口博啓

■ 仕上げ

- ① ①イチジクの皮をむき、縦に8等分する。
- ② キャラメルシフォン生地のはがし、きれいな紙の上にはがした面を下にしてのせる。
- ③ ②にイチジクペーストを200gぬる。
- ④ クリーム・シャンティイをぬる。
- ⑤ ②の生地の手前を少しだけあけてキャラメルクリームを1列絞り(50g)、間隔をあけてもう1列(50g)絞る。
- ⑥ キャラメルクリームに沿ってクリーム・ディプロマットも2列(各60g)絞る。
- ⑦ ⑤⑥の向こう側のクリーム上に①のイチジクを並べる。
- ⑧ イチジクの上にイチジクのコンフィチュールを18g絞る。
- ⑨ 手前から紙ごと持ちあげ、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。
- ⑩ 両端を切り落とし、厚さ3cmにカットする。