

辻調ごちそうクッキング フルーツロール

調理：辻製菓専門学校 洋菓子教授 鈴木麻紀

フルーツロール

30cm のもの 1 本分

ビスキュイ生地

卵 …………… 3 個
 卵黄に加えるグラニュー糖 …… 45g
 卵白に加えるグラニュー糖 …… 45g
 薄力粉 …………… 90g
 レモンの表皮 …………… 1/2 個分

ヨーグルトクリーム

生クリーム（乳脂肪分 47%） …… 150g
 ヨーグルト …………… 85g
 グラニュー糖 …………… 30g
 レモン果汁 …………… 5g



仕上げ

いちご …………… 6 粒
 バナナ …………… 1/2 本
 キウイ …………… 1 個
 オレンジ …………… 1 個
 粉砂糖 …………… 適量

<準備>

オーブンを 210℃に温める。

小麦粉をふるう。

レモンの皮をすりおろし、果汁を絞る。

<作り方>

【ビスキュイ生地を作る】

- 1.卵は卵黄と卵白にわけろ。
- 2.卵黄にグラニュー糖 45g を加えて白っぽくなるまですり混ぜて空気を含ませる。
すりおろしたレモンの皮を加える。



3.卵白にグラニュー糖 45g を 3 回に分けて加えながら泡立て、メレンゲを作る。



4.③のメレンゲに②の卵黄を加えて混ぜ合わせる。



5.薄力粉を加えて混ぜ合わせる。

6.直径 9mm の口金をつけた絞り出し袋に生地を入れ、紙の上に棒状に絞って並べ、30×34cm の長方形を 1 枚作る。

7.210℃のオーブンで約 10 分焼く。焼き上がったら敷き紙ごとクーラーにのせ新しい紙をかぶせて冷ます。

【フルーツの処理】

1.いちごは固く絞ったふきんで表面をふき、へたを取って縦半分に切る。



2.キウイは皮をむいて 8 等分にくし形に切る。



3.オレンジは皮をむいて果肉を 1 房ずつにわける。ペーパータオルで水気をとっておく。



4.バナナは皮をむいて横に 1/4 に切る。



【ヨーグルトクリームを作る】

- 1.生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てる。
- 2.ヨーグルトを加え混ぜ、レモン果汁を加えてさらに泡立てる。



【組み立てて仕上げる】

- 1.焼き上がったビスキュイ生地が完全に冷めたら上にかぶせた紙ごとひっくり返し、敷き紙をはがす。
紙をはがした面にクリームを塗り、巻いていく。



- 2.中央にヨーグルトクリームをのせ、四方に向かって広げる。手前 1 / 4 は薄くのばす。



- 3.フルーツを横一列に、1種類ずつ間隔をあけて並べる。手前 10cm くらいはフルーツをのせずにあけておく。



- 4.一番奥の、1列目の果物に生地をかぶせて芯を作り、紙を持ち上げて奥から手前に向かって巻く。
両端のクリームをヘラでならす。



- 5.紙でくるんでしっかりしめて形を整え、巻き終わりを下にして冷蔵庫で冷やす。
- 6.切り分けて、粉砂糖をふって仕上げる。

