

Halloween sweets home party



chocola roll cake
marion cream

sakae's ouchi cafe



Ghost meringue cookies

sakae's ouchi cafe



マロンクリーム の ショコラロールケーキ



Let's cooking



材料

(天板23cm x 23cm)

(生地)

- ① 薄力粉 ... 25g
- ② ココアパウダー ... 5g
(合わせてふる、ておく)

- ③ 卵黄 ... 31個分
- ④ グラニュー糖 ... 20g
- ⑤ サラシ油 ... 大さじ1
- ⑥ 卵白 ... 21個分 (5~10分冷凍)
- ⑦ グラニュー糖 ... 30g
- ⑧ 牛乳 ... 大さじ1
(人肌にあてた)

(マロンクリーム)

- ① マロンペースト ... 50g
- ② 生クリーム ... 150g
- ③ グラニュー糖 ... 15g



① 大きめのボウルに①を入れ湯せんしながら白っぽくもったりと糸がひける位までよく混ぜる。
(人肌にあてたあたり途中で湯せんから外す)



② 冷凍室で5~10分冷やした卵白をはじめ低速のハンドミキサーで泡立て白くなったらグラニュー糖を2回に分けて入れその都度しつぱ泡立てる



③ オブンを180℃に予熱しはじめる。
①に②を1すりかえ全体がなじんだら②の足もつばさなほう①にすばてかえませ合わせる



④ ③に③をカえホイッパーで大きく回しながら全体をまぜたら人肌にあてたためた牛乳をかえ生地の手を整える



⑤ ④を型に入れ少し高い所からトントンと落とし空気をぬき生地が厚さが均一になるように音を整える。
オーブンで15分焼く



⑥ クリームを作る。ボウルの底を氷水にあてながら生クリームを泡立てグラニュー糖をかえ角がみじり固さになったらマロンペーストに1すりかえまぜたら、ペーストを生クリームのボウルに入れまぜる



⑦ 火炎けた生地の荒熱がとれたら⑥を全体にぬる巻く手前がが高くなるように生クリームをのせていく。
クッキングシートをほどくまで巻く



⑧ 巻き終わりを下にして冷蔵庫で冷やして、食べやすい大きさにカットして完成。
(トッピングのクリームは⑥を少しのこしておきビニール袋に入れて使用。くりは甘栗をトッピング)