



クレンマのクリームで味わう アールグレイといちじくのロールケーキ

材 料

- アールグレイシフォン生地
(23cmのロールケーキ型1台分)
- 卵黄……………3つ
- 砂糖……………35g
- 濃く抽出した紅茶……………35g
- サラダ油……………35g
- 薄力粉……………75g
- アールグレイ茶葉……………5g
- メレンゲ
- 卵白……………3つ分
- 砂糖……………55g
- クレンマクリーム
- グreekヨーグルト
- クレンマ プレーン……………1こ
- 生クリーム……………200g
- 砂糖……………20g
- いちじく……………3こ



作 り 方

【下準備】

- アールグレイ茶葉をすり鉢ですり潰す又はミルキサーで細かく砕く。
- 卵を卵黄と卵白に分ける。
- オーブンの余熱を190°Cにセット。
- いちじくの皮を剥き、断面が丸く綺麗に見えるまで上と下をカットします。

【シフォン生地】

- 卵黄に砂糖を入れて混ぜ、紅茶液とサラダ油を入れて混ぜる。
- 薄力粉をふるい入れ、粘りが出るまで混ぜる。
- 別のボウルに卵白を入れてほぐし、砂糖を2回に分けて入れながら、高速で泡立てメレンゲを作る。
- 卵黄の生地にメレンゲを半分入れて、泡を潰さないように軽く掬うように混ぜる。
- ロールケーキの型に、オーブンシートを敷き、生地を流して平らにならす。
- 190°C12分焼き、しっかり冷ます。

POINT
メレンゲに拘った生地を
ひっくり返して生地に
戻す様に混ぜる

【クリーム】

- ボウルにクレンマ、生クリーム、砂糖を入れて固くなるまで泡立てる。

【組み立て】

- 生地を紙から外し、巻き終わりになる生地の端を斜めにカットする。
- クリームを塗り広げ、いちじくを並べ、巻く。
- 端をカットしていちじくの断面がキレイに出る様に仕上げる。

クレンマの香りは強すぎず生クリームの味わいを爽やかにしてくれます。
アールグレイの華やかさといちじくのねっとりプチプチした食感のアクセントが楽しいケーキです。 by もり先生

お菓子レシピ提供



パティシエ もり ともえ

現役のパティシエをしながら、大手お料理教室のコーチやトレーナーとして講師向けの講座、講演や勉強会を開催。豊富な知識と経験で、お料理お菓子教室として人気のRougeBerryを立ち上げ、心と体に優しいお料理お菓子作りをテーマに活動しています。

<https://berryrounge.amebaownd.com/>





クレンマと桃のグラスデザート

材 料

- 桃のコンポート
桃……………2こ
砂糖……………200g
水……………400ml
- 桃のジュレ
コンポートで出来たシロップ……………300ml
ゼラチン……………5g
- クレンマのムース
グreekヨーグルト
クレンマ プレーン……………200g
砂糖……………50g
レモン汁……………15ml
ゼラチン……………4g
生クリーム……………100ml



作り方

【下準備】

- 桃はよく洗って皮をむき適当な大きさに切って、鍋に入れ砂糖と水に浸し火にかける。沸騰したら火を止めて落し蓋をし、そのまま冷ます。
- ジュレとムースに使うゼラチンはそれぞれ5倍の冷水でふやかしておき、電子レンジ500w30～40秒で溶かす。

【クレンマのムース】

- クレンマに砂糖を入れて混ぜ、溶かしたゼラチンを混ぜながら少しずつ入れて、レモン汁で味を整える。
- 泡立てた生クリームと混ぜて、ムースを仕上げる。

【桃のジュレ】

- 下準備で作ったシロップに、溶かしたゼラチンを入れて混ぜ、冷やす。

【仕上げ】

- クレンマのムースと桃のゼリーを交互に入れて桃の果肉を乗せて仕上げる。

クレンマの濃度はクリームチーズのように使ってみたくなるほどなんです！
クリームチーズに比べ、低コスト低カロリーなのに、クレンマを使えば美味しさはそのままに乳酸菌まで摂れちゃって、フルーツとの相性も抜群です！

by もり先生

お菓子レシピ提供



パティシエ もり ともえ

現役のパティシエをしながら、大手お料理教室のコーチやトレーナーとして講師向けの講座、講演や勉強会を開催。豊富な知識と経験で、お料理お菓子教室として人気のRougeBerryを立ち上げ、心と体に優しいお料理お菓子作りをテーマに活動しています。

<https://berryrouge.amebaownd.com/>





クレンマの冷たいレモンケーキ

材 料

薄力粉……………70g
 バター……………55g
 サラダ油……………15g
 グreekヨーグルト クレンマ……………30g
 卵……………2個
 砂糖……………70g
 レモンの皮……………1/2個分
 粉糖……………100g
 レモンジュース……………適量

クレンマのレモンクリーム

グreekヨーグルト クレンマ ハニーレモンソース…1個(80g)
 レモンジュース……………1/3個分
 はちみつ……………20g

作り方

- 卵に砂糖を入れてを泡立てる
- 白っぽくもったりとしたら薄力粉を入れて混ぜる
- レモンの皮、溶かしたバターとサラダ油、クレンマを入れて混ぜる
- 型に流し 180°Cで30分焼く
- 粗熱を取り半分に切り、クレンマのクリームを塗り挟んでおく
- 仕上げに粉糖にレモンジュースを入れて調整してかける



濃厚で酸味の少ない「クレンマ」はバターの一部を置き換えても味が薄まらず、そこに植物性の油を使うことで冷やしても固くなりすぎないケーキができます！

夏は爽やかで冷たいケーキですね。

by もり先生

お菓子レシピ提供



パティシエ もり ともえ

現役のパティシエをしながら、大手お料理教室のコーチやトレーナーとして講師向けの講座、講演や勉強会を開催。豊富な知識と経験で、お料理お菓子教室として人気のRougeBerryを立ち上げ、心と体に優しいお料理お菓子作りをテーマに活動しています。

<https://berryrouge.amebaownd.com/>

