



フレッシュチーズのフルーツロールケーキ 調理時間：約60分

基本の共立て法で作るしっとりとしたスponジ生地にマスカルポーネチーズ入りのクリームとフルーツをのせて巻き上げます。仕上げにクリームとたっぷりのフルーツ・メッセージクッキー・チョコデコッテでデコレーションをして華やかに仕上げます。

材料：20cm 1本分

卵	3個
グラニュー糖	60g
薄力粉	50g
牛乳	20cc
a バター（食塩不使用）	20g
バニラオイル	適量
マスカルポーネチーズ	200g
b グラニュー糖	25g
生クリーム	200g
ラム酒	小さじ2
c いちご	9個
キウイフルーツ	1/2個
オレンジ	1/2個
いちご（縦半分）	2個分
キウイフルーツ（いちょう切り）	より適量
オレンジ（2cm角）	より適量
d ブルーベリー	8粒
チョコデコッテ	適量
メッセージクッキー	適量
ピスタチオ（粗みじん切り）	小さじ1/2
セルフィーユ	適量

作り方

- いちごはヘタを除き、2粒は縦4等分に切る。キウイフルーツは皮をむき、くし形切りにする。オレンジは皮・薄皮を除き、房取りする。
- クッキングシートで24×30cmの型を作り、天板にのせる。オーブンに予熱を入れておく（190℃）。aは湯せんで溶かす。
- ボウルに卵・グラニュー糖を入れ、白っぽくもったりするまでハンドミキサーで泡立てる。薄力粉をふるい入れ、aを加え切り混ぜる。
- 型に生地を流し入れて平らに広げ、空気を抜く。オーブンで焼き（190℃12～14分）、粗熱が取れたらラップをかけて乾燥を防ぐ。
- ボウルにbを入れ、6分立てにしてラム酒を加え混ぜる。100gを取り分け、残りは8分立てにする（クリーム）。
- 巻き終わりになる部分を斜めに1cm切り落とす。奥1cmを残し、8分立てにしたクリームをのせ平らに広げる。
- 水気を切ったcを並べ、手前から巻き上げる。形をととのえ、冷蔵庫で冷やす（10分～）。
- 両端を約1cmずつ切り落とし、6分立てのクリームをスプーンでのせる。dを彩りよく飾る。

ポイント

いちごは、丸ごとロールケーキに入れることで、断面がきれいに見えます。
残りは4等分にすることで、まんべんなく全体にいきわたるので、おいしくいただけます。