



Pumpkin Swiss Roll

ハロウィンにピッタリ!

## かぼちゃロールケーキ

### Ingredients

材料 (8取鉄板1枚分 (40cm×30cm前後))

#### パータ・ジェノワーズ

- ・全卵.....4個
- ・グラニュー糖.....220g
- ・薄力粉.....105g
- ・バター.....25g
- ・牛乳.....25g
- ・ココア.....15g

#### かぼちゃクリーム

- ・かぼちゃペースト.....200g
- ・無塩バター.....32g
- ・グラニュー糖.....20g
- ・生クリーム.....20g

#### かぼちゃのマジパンと飾り

- ・マジパン.....100g
- ・粉糖.....10g
- ・色素
- ・かぼちゃのたね

**POINT**  
卵液で8の字が書けるくらいまで泡立てる。

**POINT**  
ココアが入ってるので生地が死にやすい。混ぜすぎ注意!

**POINT**  
手前を少し厚めに奥は薄めに塗る。

**POINT**  
中のクリームはかぼちゃペーストを混ぜてもGOOD!

**POINT**  
巻き終わりを下にする

**FINISH!**

1 ボウルに卵を割りほぐし、グラニュー糖を加えてすぐに混ぜ、湯煎を当てて混ぜながら、人肌まで温める。温まったら湯煎から外し、白っぽくなるまで泡立てる。

2 ココアと薄力粉を全体に振り入れ混ぜる。温めた牛乳とバターを加えてさらに混ぜ、天板に流して190℃のオーブンで13～15分焼く。

3 生クリームに砂糖を入れ、氷水にあてながら8分立てから9分立てに泡立てる。

4 冷ましたココアシートに生クリームをパレットナイフで塗り広げる。

5 手前に軽く芯を作り、“の”の字になるように巻く。

6 かぼちゃペーストを手鍋に入れ温め、砂糖とバターを加え弱火で練り、まとまったらボールに移し粗熱をとる。生クリームを少しずつ加え合わせて、かぼちゃクリームの完成。

7 モンブラン口金で上にかぼちゃクリーム絞る。

8 食べやすい丁度良い大きさに切り、完成!

## パティシエ科1年制

と一緒に学ぼう!

Message from Teacher



### 先生からひとこと

パティシエのお仕事はたくさんの方のお祝いに携われるお仕事です。専門学校で基礎をしっかりと身に付け、現場で活躍できるパティシエを目指しましょう!

名前 早川 千絵 担当 パティシエ科1年制

経歴 埼玉ベル卒業後、パティスリー勤務を経て埼玉ベルへ入職。実習補助(アシスタント)と担任を兼任。教員歴3年。

パティシエ科をもっと知ろう!

