

## 小さな栗のロールケーキ

栗は温帯地域に育つブナ科の植物で、世界では大きく分けて日本、中国、ヨーロッパ、アメリカの4つの原産地があります。その種類と産地ごとに天津甘栗、焼き栗、マロングラッセなど食べ方が違います。日本の栗は「和栗」とも呼ばれ、学名は *Castanea crenata*。栗の収穫期になりましたが、皮むきや甘露煮は手間が大変なので、市販のレトルト甘栗を使いましょう。少し高価ですが、渋皮付きの甘栗ならもっと風味がでます。ホットケーキミックスと電子レンジで、鍋とオーブンを使わずに少し小さめサイズの簡単ロールケーキをつくってみました。

### 【材料】 幅 18cm×1本

<input type="checkbox"/> ホットケーキミックス	60g
<input type="checkbox"/> 卵	2個
<input type="checkbox"/> 牛乳	15ml
<input type="checkbox"/> バター(無塩バターでなくても可)	10g
<input type="checkbox"/> 砂糖	10g
★ 生クリーム	100ml
★ はちみつ	20g

(練乳なら 15g、グラニュー糖でも可)

★ 栗の甘露煮	80~100g
---------	---------

### 【作り方】

**スポンジ** で示した材料を使う

1. 牛乳とバターを容器に入れラップをしないで、600Wの電子レンジで20秒加熱後、粗熱をとる。
2. 全卵で使うので40°Cぐらいの湯煎に当てながら電動ホイッパー高速で白くなるまで8分程度泡立てる。次に砂糖を入れて2分泡立てる。最後に低速で1分泡立て、しっとりさせて湯煎からはずす。

\*卵黄と卵白に分けて混ぜる場合は、卵黄(常温)、卵白(冷水に当てる)という具合に温度管理が違う。

3. 2に、ホットケーキミックスをふるいながら数回に分けて加え、切るようにざっくり混ぜる(混ぜすぎないように!)。ここに溶かした牛乳・バターを加え、混ぜ合わせる(全部で50回程度)。



4. 18cm×30cm 程度の平たい耐熱皿（私はアルミホイルで型をつくって代用した）に、クッキングシートを敷いて 3 を流し込み、全体を伸ばして広げる。竹串を回して表面を平らにする（スッペーパーがあれば便利）。生地につかないようにラップをして 600W の電子レンジで 1 分 30 秒加熱する。

\*オーブンをを使うなら 200°C で予熱、170°C で 10 分焼く。

5. 焼き上がった 4 にぴったりとラップをし、まな板に上下をひっくり返し、クッキングシートを取りのぞき、裏面にもラップをして乾燥しないようにして冷ます。

**マロンクリーム** \* スポンジが冷めている間に、中に詰めるクリームをつくる。

6. 市販の甘栗 100 g（5 粒程度は残して）を 600W の電子レンジで 2 分加熱する。

7. 生クリーム 50ml、砂糖 20 g の中に 6 の温めた栗を入れ、フードプロセッサーでなめらかになるまで攪拌する。

8. 残りの生クリーム 50ml を加え、ペースト状になるまでよく混ぜて、少し固くしたら裏ごしする（これが大事！）。

## **ロールケーキに巻く**

9. 粗熱が取れた 5 をまな板の上に置き、一旦、裏面にし、巻く時に割れないように 1cm 間隔で軽く隠し包丁を入れておく。

10. 元に戻して 9 の上側のラップをはずし、その上にでき上がった 8 のマロンクリームを 1cm 程度の厚さで均等に平らに塗る（片方の端、1 から 2cm 程度は塗らないで残しておくこと）。残しておいた甘栗 5 粒を 1cm 角に切って、クリームの中央にのせる。

10. 片方から最初はゆっくり、少しずつ強くのり巻きの要領で巻く（早すぎると割れてしまう）。両端はクリームが足りないところがあるので、埋めるように余ったマロンクリームを塗る。冷蔵庫で 30 分冷やしたら完成！です。