

ごぼう de ガトーショコラ

●材料 (直径 12cmの丸型一台分) ●

スイートチョコ…56g	グラニュー糖②…28g
卵黄…2個	ココアパウダー…30g
グラニュー糖①…25g	薄力粉…10g
無塩バター…20g	ごぼう…70g
牛乳…小さじ1	バター…10g
卵白…2個	グラニュー糖…小さじ1
	塩…少々

●つくりかた●

- (1)ごぼうは小さい角切りにし、熱湯でさっと茹で水気を切る。
フライパンにバターを熱して炒めグラニュー糖と塩を振る。
- (2)ココアパウダーと薄力粉は合わせて振るっておく。
ボウルに刻んだチョコを入れ、湯せんで溶かす。
- (3)卵黄にグラニュー糖①を混ぜ合わせたものを(2)に加えて混ぜ、湯せんで溶かした無塩バターと牛乳を入れて混ぜる。
- (4)卵白とグラニュー糖②でメレンゲをつくり、半量を(3)に入れ切り混ぜる。
- (5)残りのメレンゲはきめを整えて加え切り混ぜる。
- (6)出来上がった生地を半量を型に流し込み、(1)のごぼうを飾り用に少し残して散らす。
- (7)残りの生地を流し込み、飾り用のごぼうを表面に散らして焼く。
→160℃、約40分
- (8)完全に冷ましてから型から抜く。

クリスタルジンジャー

●材料(直径 18cmの丸型一台分)

無塩バター…100g	<u>生姜ピール</u>
グラニュー糖…75g	生姜…75g
卵…2個	砂糖…100g
小麦粉…80g	レモン汁…大1
ベーキングパウダー…小1/2	

●つくりかた●

★生姜ピール

- ① しょうがはきれいに洗って皮をむき千切りにする。切ったそばから水に放つ。
- ② 水気を切って沸騰したたっぷりのお湯に入れ弱火で3分茹で冷水で洗う。(これを2,3回繰り返す)
- ③ ②をざるに上げた後鍋に入れ、砂糖とレモン汁を加えて弱火で煮詰める。(焦げないように混ぜる。)
- ④ バター、卵は常温に置いておく。粉類は合わせて振るっておく。
- ⑤ 柔らかくなったバターにグラニュー糖を加えホイップしたら、解きほぐした卵を分離しない様に少しずつ加えていく。ヘラに持ちかえ粉類を加え、粉っぽさが残っている内に生姜ピールを加えて切る様に混ぜる。
- ⑥ 型に流し込み170度で30分程焼く。串を刺しても何も付いてこなければ出来上がり。

ほうれん草のロールケーキ

●材料 (1 本分)●

生地

小麦粉…60g
卵…4 個
砂糖…60g
ほうれん草…1 束(200g)

クリーム

生クリーム…100ml
砂糖…大さじ 1

グラッセ(10 個分)

にんじん…80g
パセリ…少々
砂糖…7g
バター…7g
水…50ml
塩…ひとつまみ

●つくりかた●

- ① 沸騰したお湯に塩をひとつまみ入れ、ほうれん草を加えゆがいておく。
- ② ①のほうれん草の葉を(茎は使わない)3 等分くらいに切り、ミキサーもしくはフードプロセッサーにかけ、ドロドロの状態にさせる。
- ③ 卵を卵白と卵黄に分けて、それぞれボウルに入れる。
- ④ 卵白に砂糖の半分を入れ、ハンドミキサーで角が立つまで泡立てる。
- ⑤ 卵黄の方に残りの砂糖を入れ、白っぽくクリーム状になるまで泡立てる。
- ⑥ ⑤の卵黄のボウルに④の卵白をひとつすくい入れてよく混ぜ合わせ、小麦粉を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑦ 残りの卵白を 2~3 回に分けて混ぜ合わせる。
- ⑧ ②を⑦に加えてよく混ぜる。
- ⑨ クッキングシートを敷いた型に流し入れて 180℃のオーブンで 11 分ほど焼く。焼きあがり、熱いうちにシートを外し粗熱を取る。
- ⑩ 生クリームに砂糖を加えて、泡立てしておく。
- ⑪ 粗熱が取れた生地に生クリームを塗り、端からしっかりと巻き、巻き終わりを下にしておく。

★飾り用にんじんのグラッセ

- ⑫ グラッセ用にんじんを小さく切る。
- ⑬ 鍋ににんじん、砂糖、バター、水を入れて煮立て、水分がなくなると完成。
- ⑭ にんじんにパセリを付けて「ミニにんじん」をつくる。ロールケーキの上に生クリームを少し乗せ、その上に「ミニにんじん」を置く。

トマトのチーズケーキ

●材料 (直径 15 cm)●

底生地

ビスケット…40g
グラニュー糖…小さじ 2
バター…20g

生地

クリームチーズ…250g
サワークリーム…30g
グラニュー糖…30g
トマトジャム…30g
卵…2 個
生クリーム…100ml

●つくりかた●

- ① 底生地をつくり、型に敷く。
厚めのビニール袋にビスケットを入れ、麺棒でたたいて砕く。
- ② ボウルに①、バター、砂糖を入れ混ぜあわせる。
- ③ ②を型に敷き詰め平らにする。それを冷蔵庫に入れ冷やしておく。
- ④ 生地をつくる。
- ⑤ ボウルにクリームチーズを入れ、スプーンで押しながらやわらかくなるまで練る。
- ⑥ ⑤にサワークリーム、グラニュー糖、トマトジャムを加えてよく混ぜる。
- ⑦ ⑥にときほぐした卵を数回に分けて加えその都度よく混ぜ合わせる。
- ⑧ ⑦に生クリームを数回に分けて加え、その都度よく混ぜ合わせる。
- ⑨ 冷やしておいた③の上に生地を流し入れる。
- ⑩ 170 度で予熱しておいたオーブンで 50 分間焼く。

★トマトジャム

- ①冷凍ミニトマトを洗って皮をとる。(水に触れると皮は自然にとれる)
- ②トマト全量の半分の砂糖を加えて煮つめる。
- ③沸騰しているトマトをガラスコップの水に数滴落して、ジャムが水中で散らずにコップの底まで落ちるようになったら火から下ろす。