

Chef's Comment

生地にトレハを使うと、成形後一週間冷凍保存しても焼成直後のしっとり感をキープします。糖割が高く存在感のある生地とのバランスを考えて、ジャムにもトレハを使ってすっきりとした甘味に仕上げました。

Kiyomi orange roll

清見オレンジロール



製作協力：
菓子工房オークウッド オーナーシェフ 横田 秀夫

(60×40cmの天板2枚分)

●ロール生地

A	牛乳	385g
	無塩バター	210g
B	強力粉	210g
	薄力粉	85g
	B.P.	15g
C	全卵	4個
	卵黄	352g
D	卵白	770g
	グラニュー糖	328g
	トレハ	100g

作り方

- ① Aを火にかけて沸騰したら、合わせてふるったBを加えて合わせる。
- ② ①をボールにあげて、Cを少しずつ加えながらよく混ぜ合わせる。
- ③ Dでメレンゲを作る。卵白にトレハを加えて攪拌し、七分立てになったらグラニュー糖を少しずつ加えていく。なめらかなコシの強いメレンゲを作る。
- ④ ②に少量の③を加えて混ぜ合わせてから、残りの③を加えて、生地をつぶさないように混ぜ合わせる。
- ⑤ 紙を敷いた天板に流し、230℃のオーブンで11～12分焼成する。

●清見オレンジのジャム

	清見オレンジ	700g
A	トレハ	390g
	グラニュー糖	165g
	オレンジジュース	100g
B	ペクチン	2～4g
	グラニュー糖	15g

作り方

- ① よく洗った清見オレンジを皮のまま16等分の櫛形に切り、5mm厚にスライスする。Aを加えて混ぜ合わせ、冷蔵庫で一晩置く。
- ② ①にオレンジジュースを加えて沸騰させ、火を止めて蓋をし、1時間置く。
- ③ 再び沸騰させてアクを取り、火を止めて蓋をし、1時間置く。オレンジ果皮がやわらかくなるまで、この作業を3～5回繰り返す。
- ④ Brix55%まで煮詰めたのち、あらかじめ合わせておいたBを加える。よく混ぜ合わせて溶かし、2～3分間沸騰させる。

●組み立て・仕上げ

作り方

- ① ロール生地に清見オレンジのジャムを塗り広げて、ロール状に巻く。
- ② 周囲にクレーム・シャンティイ（生クリーム(45%)に7.5%加糖し、八分立てにしたものを1000g使用）を塗り、パレットナイフの先で筋を入れる。
- ③ 3.5cm幅にカットする。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。