

# ルロー パナシエ Rouleau panaché

(長さ 18cm 2 本分)

## A. ビスキュイ・ア・ラ・キュイエール

(Biscuit à la cuillère)

卵白	4 個
グラニュー糖	100 g
卵黄	4 個
薄力粉	80 g
コーンスターチ	10 g
バニラオイル	適量

## B. ムースリーヌ・フランボワーズ

(Mousseline framboise)

牛乳	120 g
フランボワーズ・ピューレ	80 g
① グラニュー糖	40 g
卵黄	2 個
薄力粉	16 g
バター	10 g
バター	250 g
グルマンディーズ・フランボワーズ	10 g
クレーム・ド・フランボワーズ	10 g

## C. ムースリーヌ・マンゴー

(Mousseline mangue)

牛乳	110 g
マンゴ・ピューレ	80 g
パッション・ピューレ	10 g
② グラニュー糖	60 g
卵黄	2 個
薄力粉	16 g
バター	10 g
バター	250 g
マンゴ・リキュール	10 g

### 【仕上材料】

粉糖	適量
プードル・デコール	適量
フルーツ顆粒 (フランボワーズ)	適量
フルーツ顆粒 (マンゴ)	適量
ショコラ・ブラン	適量

### 【仕込工程】

#### ① A を仕込む。

- 卵白・グラニュー糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- 軽く混ぜた卵黄、バニラを a に混ぜ合わせ篩った薄力粉を加えさっくりと粉を混ぜ合わせる。
- 丸口金 10 番で 8 取り天板サイズに斜めに絞り粉糖を振りかけ 190℃位のオーブンで焼成する。

#### ② B を仕込む。

- ①の材料でフランボワーズ風味のパティシェールを煮上げ冷ます。
- 冷めた①にグルマンディーズ・フランボワーズ、クレーム・ド・フランボワーズを加え混ぜる。
- 柔らかくしたバターと b を合わせミキサーで泡立てる。

#### ③ C を仕込む。

- ②の材料でマンゴー風味のパティシェールを煮上げ冷ます。
- 冷めた②にマンゴリキュールを加え混ぜる。
- 柔らかくしたバターと b を合わせミキサーで泡立てる。

### 【仕上工程】

- 焼き上げた A を裏返し B 330 g にフルーツ顆粒 (フランボワーズ) 4 g を混ぜ、全体に塗り広げしばらく冷蔵庫で冷やす。
- ①の表面が固まったら C 350 g にフルーツ顆粒 (マンゴ) 4 g を混ぜたものを全体に塗り広げ巻き上げたら冷蔵する。
- 固まったら長さ 18cm にカットして上面にプードル・デコールを振りかける。
- 星口 8-6 を入れた絞り袋に残りの B と C を一緒入れ上に絞る。
- フルーツ顆粒を散らしたショコラ・ブランの円盤を飾り仕上げる。

今回は、お馴染みの「ロールケーキ」をアレンジした製品となります。

「ロールケーキ」と聞くとしっとりしたスポンジ生地にたっぷりの生クリームやフルーツを巻き上げた物やシンプルにジャム、バタークリームをサンドした物と様々なものがあります。今回紹介する製品は、軽くサクッとした食感のビスキュイ・ア・ラ・キュイエール (別立絞り生地) を使用しています。サンドのクリームは濃厚でしっかりした味わいの 2 種類のムースリーヌ (フランボワーズ味・マンゴ味) を重ねて巻き上げています。断面が 2 色のクリームが綺麗な層になり見た目も鮮やかです。上面には 2 色のムースリーヌを絞りホワイトチョコの円盤を付け仕上げってみました。

ビスキュイ・ア・ラ・キュイエールの絞り目も綺麗でお店の商品バリエーションとして是非お試しください。