

Roulé aux Fruits フルーツ・ビスキュイロール

* Pâte biscuit ビスキュイ

jaunes d'œufs(卵黄)	3コ
sucre(砂糖)	45g
blancs d'œufs(卵白)	3コ(120g)
sucre(砂糖)	45g
farine(薄力粉)	70g

* fruits 季節フルーツ 2~3種類
チェリー、キウイ、オレンジ、マンゴー、バナナ

* Crème chantilly クリーム・シャンティ

crème fraîche(生クリーム)	150cc
sucre(砂糖)	15g
vanille(ヴァニラビーンズ)	少々

* Sirop シロップ

sucre(砂糖)20g + eau(水)30cc	
grand-marnier(グランマルニエ)	10~15cc

上記分量 20 cmロール 1本ほど

下準備

ビスキュイ 薄力粉+赤色粉は二度ふるう。天板に紙を貼り付ける
オーブンは 170~190°Cに温めておく。
フルーツ 各フルーツは適当な大きさにカットする。

作り方

ビスキュイ (目安天板サイズ 28 cm×24 cm)

- ボウルに卵黄を入れほぐし砂糖を加え、もったりするまで混ぜる
- 別のボウルに卵白を入れ砂糖を3回に分けて加えしっかりしたメレンゲを作る
 - 回目:乳白色になった頃
 - 回目:メレンゲのつやが出てハンドミキサーの筋が残り始めた頃
 - 回目:メレンゲがしっかり立ち上がり最後の仕上げ
- 卵黄のボウルにメレンゲの1/3を馴染ませ、残りのメレンゲをすべて加え混ぜ、薄力粉+赤色粉を加えきるように混ぜ合わせる
- 丸の口金(1,2~1,5 cmほど)を入れた絞り袋に生地を入れ、紙を貼りつけた天板に絞り出す。
- 粉砂糖を2回ふる(一度目が溶けたら二度目をふる)160~190°Cで12分~18分程焼く。

アンピベ用シロップ

- 砂糖 20g+水 30cc を鍋に入れ軽く沸騰させ冷まし、シロップとグランマルニエを混ぜる。

クリーム・シャンティ

- ボウルに生クリーム、砂糖、ヴァニラビーンズを加え、氷水にあて8~9分目に泡立てる。

仕上げ

- ビスキュイにアンピベをして、ビスキュイにクリームシャンティ(巻き始め多め巻き終わり少な目)塗り広げる
- 巻き始めと巻き終わりの部分以外に、フルーツを全体に散らす。
- ビスキュイを紙と一緒にくると巻き、定規でゆっくりロールの中心を締める。
- 冷蔵庫で冷やし固めた後、ロールの両端を切り、仕上げに粉砂糖をふる。

