

Q (レシピ)キングケーキ

A



ニューオーリンズで行われるアメリカ最大のカーニバル「マルディグラ」の期間に楽しめる“キングケーキ”。気分を盛り上げるカラフルケーキに挑戦してみて！

材料

生地

- ・ 強力粉: 200g
- ・ グラニュー糖: 23g
- ・ 塩: 3g
- ・ 食塩不使用バター: 23g
- ・ 全卵: 15g
- ・ 牛乳: 120ml
- ・ インスタント・ドライ・イースト: 3.5g

その他

- ・ マカデミアナッツ: 1個
- ・ 全卵(塗り卵用): 適量

いちごジャム

- ・ 冷凍いちご: 150g
- ・ 冷凍ブルーベリー: 30g
- ・ グラニュー糖①: 120g

- ・ ペクチン: 1g
- ・ グラニュー糖②: 5g
- ・ レモン果汁: 5ml

グレース

- ・ 粉砂糖: 100g
- ・ 牛乳: 10～20ml

トッピング

- ・ トッピングシュガー(番組では、黄・緑・紫を使用): 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 直径21～24cm 1台分

生地の準備

1. マカデミアナッツをローストしておく。
2. バターを常温にしておく。
3. オーブンを発酵機能(30℃)にしておく。※1回目の発酵用
4. 1回目の発酵が終わったら、発酵機能(35℃)にしておく。※2回目の発酵用
5. 2回目の発酵が終わったら、オーブンを190℃に温めておく。

生地をつくる

1. 牛乳を約40℃に温め、イーストを入れて溶かす。
2. ボウルに残りの材料を入れ、1を加え混ぜる。
3. 2を台に出し、生地を擦り付けるようにこね、まとまってきたら、台にたたきつけながらさらにこねる。
4. 薄く膜が張るまでこねたら、生地をひとまとめにし、ボウルに入れオーブンで40分発酵させる。※1回目の発酵
5. 生地のガスを抜き、麺棒で20×40cmに伸ばす。
6. 生地の外周1cmを残しジャムをぬり、マカデミアナッツを好みの場所に入れる。
7. 生地を手前から巻き、ジャムをぬっていない奥の部分に水をぬり接着させ、生地の太さを整える。
8. 巻いた生地の片方の端を細くし、水をぬっておく。
9. もう片方の端を広げ、8を入れて包む。
10. 薄くバター(分量外)ぬった天板にのせ、置き形を整え、中心にバター(分量外)をぬったセルクルを入れる。
11. オーブンに40分入れ、発酵させる。※2回目の発酵
12. 表面に卵をぬり、190℃のオーブンで25分焼く。

いちごジャムの準備

1. ペクチンとグラニュー糖②を混ぜておく。

いちごジャムをつくる

1. 鍋にイチゴ、ブルーベリー、グラニュー糖①を入れ、火にかける。
2. フルーツに火が通ってきたら、火からおろしブレンダーでかくはんし、再び火にかける。
3. 沸騰したら、準備1を加え、さらに混ぜながら加熱する。
4. 水に少量おとし、散らずにかたまったら、レモン果汁を加える。
5. 清潔なボウルに入れ、冷ます。

グレースをつくる

1. 粉砂糖をふるい、牛乳と混ぜ合わせる。

仕上げ

1. グレースをぬり、カラースュガーをのせる。

食べごろと保存方法

1. 翌日までに、お召し上がりください。

監修

- ・ 中濱 尚美(辻調理師専門学校)