

Q (レシピ)バラのケーキ

A



レモンの香りをまとわせたバラのケーキ、トルタ・デッレ・ローゼ。イタリアルネサンスの華と呼ばれたイザベラ・デステの婚礼を祝うために作られたケーキだ。口の中でほどける食感をお楽しみあれ！

材料

ブリオッシュ生地

- ・ 強力粉: 200g
- ・ グラニュー糖: 20g
- ・ 牛乳: 100ml
- ・ 卵黄: 40g ____ Mサイズ2個分
- ・ インスタントドライイースト: 4g
- ・ 塩: 4g
- ・ 無塩バター: 100g
- ・ 強力粉(打ち粉用): 適量

レモンクリーム

- ・ 無塩バター: 40g
- ・ グラニュー糖: 30g
- ・ レモンの表皮(レモンは国産を使用): 1個分

グレース

- ・ 粉砂糖: 25g
- ・ レモンジュース: 5ml
- ・ 食用色粉: 適量

作り方

仕上がりの分量

1. 直径18cm マンケ型 1台分

生地の準備

1. ボウルにバターをぬっておく。

生地をつくる

1. 強力粉と砂糖を混ぜ、作業台にひろげ、円形の土手をつくる。
2. 土手の中へ卵黄と牛乳を入れる。
3. 2の中に指を立て、土手を少しずつ崩しながら混ぜる。
4. 8割程度混ざったら、作業台にこすりつけるように混ぜる。
5. ボウルに入れ、インスタントドライイーストを表面に振りかける。
6. ラップをして冷蔵庫で30分間休ませる。
7. 作業台に出し、イーストをこすりつけるように混ぜる。
8. 塩を加え、こすりつけるように混ぜる。
9. ボウルに入れ、ラップをかけ、冷蔵庫で20分間休ませる。
10. バターを麺棒でたたき、少しやわらかくする。
11. 9を作業台に出し、10を加え、作業台にこすりつけるように混ぜ合わせる。
12. バターが混ざったらボウルに入れ、ラップをかけ、常温で60分間休ませる。
13. 冷蔵庫に入れ、一晚冷蔵発酵させる。(24時間以内)

焼き上げの準備

1. オーブンを30℃にあたためておく。
2. 型にバターをぬっておく。
3. レモンクリーム用のバターを常温に戻しておく。

焼き上げる

1. 生地を作業台の上に広げ、手で押さえるようにつぶし、2つ折りにする。
2. 麺棒で15cm×20cmの長方形にのばす。
3. ラップをかけ、冷蔵庫で30分休ませる。
4. 作業台の上に出し、25cm×30cmにのばし、ラップをかけ、冷蔵庫で20～30分休ませる。
5. 準備3にグラニュー糖とレモンの表皮を加え混ぜる。
6. 4を横長に置き、下2cmに水をぬる。
7. 6の水をぬっていない部分に5をぬり広げる。
8. 水をぬっていないほうから巻く。
9. 巻き終わりを指でなじませるように生地をくっつける。
10. 包丁で、6等分にわける。
11. 準備2のまわりに5つ、中心に1つ並べる。
12. 中心の生地が少し高くなるように、まわりの生地を押さえる。※隙間がなくなるように
13. 準備1で60分発酵させる。※目安は型の90%を生地がよめるまで

13. 準備1で60分発酵させる。※目安は型の90%を生地が占めるまで
14. オーブンを180～190℃にあたためる。
15. 14で約40分焼く。※焼き色が強くなる場合は温度を調整してください
16. 焼き上がり直前に、粉砂糖とレモン汁、食用色粉を混ぜ、グレースをつくる。
17. 15の焼き上がり後すぐに、はけでグレースをぬる。
18. 少し冷めてから型から外す。※型の底部分にキャラメルができている場合があるのでやけどしないよう注意！

食べごろと保存方法

1. 冷めたら食べごろです。当日中にお召し上がりください。

監修

- ・ 宮田 至康(辻調理師専門学校)