

～谷崎潤一郎のモカロール～より

モカロール

レシピ監修 大熊 恵先生



しっかりめのスポンジ生地に、濃厚なバタークリーム。
それぞれにコーヒーの風味を効かせた、リッチでちょっとビターな大人のロールケーキ。

材料 ～ 27cm 1本分 ～

<スポンジ生地>

卵	150g	Mサイズ3個分
卵黄	20g	Mサイズ1個分:余った卵白は冷凍可
上白糖	85g	
インスタントコーヒー	小さじ1と1/2	
湯	3ml	
薄力粉	65g	
バター	25g	

<クリーム>

卵黄	40g	Mサイズ2個分:余った卵白は冷凍可
グラニュー糖	60g	
水	20ml	
バター	150g	
塩	一つまみ	
インスタントコーヒー	大さじ1	
湯	5ml	

<生地用シロップ>

シロップ	35ml	砂糖10g、水20mlを加熱して冷ます
ラム酒	5ml	

作り方

Prepare 準備

- 薄力粉はふるっておく
- インスタントコーヒーは分量の湯で溶かしておく
- スポンジ生地用のバターは溶かしておく
- 型(27×27cm)にバターを塗り、オープンペーパーを敷いておく
- クリーム用のバターは常温に戻しておく

スポンジ生地をつくる

Step1 ステップ1

卵と卵黄と上白糖を混ぜて、湯煎にかけて約40℃に温め、泡立ててゆく。



Step2 ステップ2

8の字を書いてしばらく消えないくらいに泡立ったら、お湯で溶いたインスタントコーヒーを加えて混ぜる。



Step3 ステップ3

ふるった薄力粉を加えて、切るように混ぜる。粉気がなくなってからさらに30～40回混ぜる。



Step4 ステップ4

熱い溶かしバターを加えて混ぜる。
(混ぜすぎないように注意)



Step5 ステップ5

準備した型に流し、平らにならして、220℃のオーブンで約7分焼く。



Step6 ステップ6

焼き上がったら、すぐに型からはずして、オープンペーパーをのせて冷ます。
粗熱が取れたらペーパーの上からさらにラップをする。



クリームをつくる

Step1
ステップ1

卵黄をしっかり泡立てる。



Step2
ステップ2

水とグラニュー糖を小さな鍋に入れて火にかけ、115℃まで煮詰める。



Step3
ステップ3

泡立てた卵黄に煮詰めたシロップを混ぜながら加え、さらに泡立っていく。



Step4
ステップ4

もったりとしてきたら、柔らかくしたバターと塩を加えて、少しふんわりするくらいまで混ぜる。



Step5
ステップ5

出来たものから150g取り分け、お湯で溶いたインスタントコーヒーを加えて混ぜる。



組み上げ

Step1
ステップ1

冷めた生地をオープンペーパーごとひっくり返し、くっついてるペーパーをはがす。
はがした面にラム酒入りの生地用シロップをはけで塗る。



Step2
ステップ2

クリームを塗って、ペーパーを使い両側から巻いていく。



Step 3
ステップ3

とじ目を下にして、定規を使って巻きを絞めて、冷蔵庫で休ませる。



食べごろと保存方法

冷蔵庫で保存して早めにお召し上がりください。

食べる分をカットして少し常温に戻してから食べても、クリームが柔らかくなりおいしく召し上がれます。