

～真夏のクリスマスのパフロバ～より

パフロバ

レシピ監修 エコール 辻 東京 船橋 怜香 先生



軽い食感のパフロバ。メレンゲはかわいらしくクリスマスカラーの3層にして、華やかに仕上げました。メレンゲの間にも上にもたくさんフルーツをあしらひ、メレンゲ菓子もトッピング!見た目も楽しいケーキです。

材料 ～ 直径約15cm 1台分～

<ベースのメレンゲ> 3つに分けて色づけします

卵白	90g	
砂糖	75g	グラニュー糖
レモン汁	小さじ1/5 (1g)	

<白色>

メレンゲ	55g	
砂糖	35g	グラニュー糖
コーンスターチ	6g	
バニラエッセンス	適量	

<ピンク色>

メレンゲ	55g	
砂糖	35g	グラニュー糖
コーンスターチ	6g	
ラズベリーパウダー	2g	

<緑色>

メレンゲ	55g	
砂糖	35g	グラニュー糖
コーンスターチ	6g	
抹茶	2g	

<仕上げ>

生クリーム	250g	乳脂肪42%くらいのもの
粉砂糖	12g	
イチゴ	9粒	
キウイフルーツ	2個	
ラズベリー	適量	
ブルーベリー	適量	
飾り用のメレンゲ		

作り方

Prepare 準備

- 抹茶は茶こしでふるう
- 各色ごとに砂糖、コーンスターチ、ラズベリーパウダーまたは抹茶を合わせて混ぜる
- イチゴは5個を組み上げ用に縦に薄切り、4個を仕上げ用に縦半分にする
- キウイフルーツは全て半月切りにする
- オーブンを100℃に温める
- オーブン用の紙に直径15cmの円を3つ描く
- 絞り袋に丸と星の口金をそれぞれつける

メレンゲ作り

Step 1 ステップ1

ボウルに卵白とレモン汁を入れてハンドミキサーで泡立てる。
グラニュー糖を4回に分けて加えてしっかりと泡立てる。
※ボウルをさかさまにしても落ちないくらいにしっかりと！
※油分や水分のない清潔な器具を使ってください。



Step 2 ステップ2

3等分(約55g)にして、白メレンゲはグラニュー糖とコーンスターチを合わせたものと、バニラエッセンスを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
ピンク色、緑色も同様に混ぜる。



Step 3 ステップ3

オーブン用の紙にあらかじめ書いておいた円の真ん中に2/3(約40g弱)をのせ、円に合わせてスプーンで丸くのばす。



Step 4
ステップ4

残っている白メレンゲの半分をピンクに、もう半分を緑に入れてマーブル状にさっくりと混ぜ合わせる。それぞれ丸と星の口金(直径約10mm位)をつけた絞り出し袋に入れ、直径2cm程度にしぼりだす。(飾り用)



Step 5
ステップ5

100℃のオーブンで約2時間半焼く。
※焼き上がりは絞ったものを1個取り出して冷まし、中までサクサクしていればOK



Step 6
ステップ6

そのままオーブンの中で冷ます。
保存する場合は乾燥剤などを使い、しけないようにする。

組み上げ

Step 7
ステップ7

生クリームに粉砂糖を加えて、泡立てる。
※泡だて器ですくっても落ちない固さに

Step 8
ステップ8

白色のメレンゲに生クリームをスプーンでぬり広げ、薄切りにしたキウイフルーツを並べる。



Step 9
ステップ9

緑色のメレンゲを重ね、同様に生クリームをぬり広げ、薄切りにしたイチゴを並べる。



Step 10
ステップ10

ピンク色のメレンゲを重ね、生クリームをぬり広げ、ふちをスプーンでペタペタと毛羽立たせる。



仕上げ

Step11
ステップ.11

生クリームをスプーンですくい、表面に3か所ほど
こんもりとかたまりでのせる。



Step12
ステップ.12

フルーツを飾る。
キウイフルーツ→イチゴ→ラズベリー→ブルーベリー
の順にのせる。
最後に飾り用メレンゲをのせる。



食べごろと保存方法

作ったらすぐに召し上がってください。