

～“おジャ魔女どれみ”の愛しのトウルビヨン～より

愛しのトウルビヨン

レシピ監修 エコール 辻東京 小野 達也 先生



アニメ「おジャ魔女どれみ」で、主人公たちが力を合わせて作り上げたケーキです。
キュートなうずまき模様の中には、さわやかなムースがたっぷり。
物語のクライマックスを飾るのにふさわしいゴージャスなスイーツです。

材料 ～ 直径15cmのボウル1台分 ～

<スポンジ生地>

卵	125g
グラニュー糖	75g
薄力粉	75g
バター	25g

<ラズベリーのジャム> (市販品でも可)

冷凍ラズベリー	200g	
グラニュー糖	160g	
ペクチン	3g	
グラニュー糖	3g	ペクチンと混ぜる分
レモン	5g	

<ラズベリーのゼリー>

ラズベリーピューレ	50g
グラニュー糖	8g
板ゼラチン	1g

<ラズベリーのムース>

ラズベリーピューレ	125g	
卵黄	3コ	
グラニュー糖	50g	
板ゼラチン	5g	
生クリーム	140g	乳脂肪47%のもの

<白ワインムース>

白ワイン	66g	
グラニュー糖	66g	
卵黄	2コ	
板ゼラチン	4g	
生クリーム	166g	乳脂肪47%のもの

<仕上げ用ナパージュ>

ナパージュ	200g	市販品(フルーツ等の艶出し用、加熱タイプ)
ラズベリーピューレ	75g	
水	25g	

作り方

Prepare
準備

- (前日)ジャム用の冷凍ラズベリーとグラニュー糖をボウルに入れ、一晩おいて解凍する
- オーブンを220℃に温めておく
- オーブンシートを天板の大きさに切っておく
- 薄力粉はふるっておく
- 板ゼラチンは冷水で戻しておく

スポンジ生地を作る

Step 1
ステップ1

卵とグラニュー糖を混ぜて、湯煎で約40℃まで温める。



Step 2
ステップ2

湯煎から外して、8の字がゆっくりかけるくらいまで泡立てる。



Step 3
ステップ3

ふるった薄力粉を加えて、ゴムべらで切るように混ぜる。



Step 4
ステップ4

熱い溶かしバターを加え、ムラなく混ぜる。
(混ぜすぎに注意)



Step 5
ステップ5

オーブンシートを敷いた天板に流し、平らにならす。
220℃のオーブンで8分焼く。



Step 6
ステップ6

焼けたらすぐに天板からオーブンシートごとはずし、
紙や布巾をかぶせて冷やす。



Step 7
ステップ7

底生地用に直径11cmの円形に1枚カットする。
余った生地を切り四角形にカットしておく。



ラズベリージャム、ロールケーキを作る

Step 8
ステップ8

グラニュー糖と合わせておいたラズベリーを鍋に入れ、103～104℃まで煮詰め、
ペクチンとグラニュー糖をよく混ぜてから振り入れ、1～2分ほど沸騰させる。

Step 9
ステップ9

レモン汁を加え、ボウルに移し、氷水等で冷却する。

Step 10
ステップ10

ステップ7の四角形のスポンジに薄く塗り広げ、端から
巻いてロールケーキにする。
生地が戻らないようラップでくるみ、冷蔵庫（もしくは
冷凍庫）で冷やし固めた後、5mm程度の厚みにカットし
ていく。
※しっかり冷やさないと薄くカットできません。



Step 11
ステップ11

ボウルの内側にラップを張る。
そこに5mmの厚みに切ったロールケーキを張り付けて
いく。



ラズベリーのゼリーを作る

Step12
ステップ12

鍋にラズベリーピューレを入れ、50℃～60℃に温める。

Step13
ステップ13

グラニュー糖と水で戻した板ゼラチンを入れ、泡だて器で混ぜる。

Step14
ステップ14

ラップを敷いた、内径11cmの丸い小皿に1cm程度の厚みになるように流し入れる。

Step15
ステップ15

冷凍庫で凍らせる。

ラズベリーのムースを作る

Step16
ステップ16

ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまで混ぜる。



Step17
ステップ17

鍋にラズベリーピューレを入れ、湯気が立つ程度まで温める。



Step18
ステップ18

白っぽく泡立てた卵黄に温めたラズベリーピューレを入れ、よく混ぜる。



Step 19
ステップ19

鍋に移し、泡だて器でよく混ぜながら83℃まで温める。それ以上に温めてしまうと、卵黄が固まり口あたりが悪くなる。
温度計で82℃になったら火を止め、水で戻した板ゼラチンを入れてよく混ぜ、余熱で温度を調整する。
※殺菌のため83℃に達するようにすること



Step 20
ステップ20

こし器でこしながらボウルに移し、氷や水の入ったボウルに当て、粗熱を取る。人肌程度まで温度が下がったら、泡立てた生クリームと混ぜ合わせる。



Step 21
ステップ21

ステップ11のボウルにラズベリームースを型の半分まで入れ、その上にステップ15のゼリーを平らになるようにのせる。



Step 22
ステップ22

冷蔵庫か冷凍庫で、ラズベリームースがある程度固まるまで冷やす。



白ワインのムースを作る

Step 23
ステップ23

ラズベリームースと同様に、ラズベリーを白ワインに替えてムースを作る。



Step 24
ステップ24

ステップ22のボウルに、ふちより1cm低い所まで白ワインムースを流し入れる。
ステップ7の円形の底生地にラズベリージャムを塗り、フタをする。



Step 25
ステップ25

冷凍庫で、しっかり固まるまでよく冷やす。



仕上げ

Step 26 鍋にナパージュ、水、ラズベリーピューレを入れ、泡だて器でよく混ぜながら沸騰させる。
ステップ26

Step 27 冷やし固めた**ステップ25**を型から出し、渦巻状の模様が上になるようにケーキクーラーに置く。
ステップ27



Step 28 粗熱が取れた**ステップ26**のナパージュを上から掛け、固まったら皿に移す。
ステップ28



Step 29 ムースが冷凍庫で固まっている場合は、食べる前に冷蔵庫で解凍する。
ステップ29

食べごろと保存方法

解凍後、当日中に食べ切って下さい。