

～古川ロッパのシベリア～より

シベリア

レシピ監修 辻製菓専門学校 金澤 賢吾 先生



しっとりしたカステラと、なめらかなくちどけのようかんが相性ピッタリのシベリア。
ロッパさんのときめきを体感してみてください。

材料 ～約8個分～

<生地 1枚分(作りやすい分量):2枚作る>

卵	100g	Mサイズ2個分
上白糖	80g	
はちみつ	20g	
練乳	20g	
米あめ	15g	
サラダ油	8g	
水	15ml	
薄力粉	60g	

サラダ油	適量	分量外
------	----	-----

<ようかん>

粉寒天	3g
水	250ml
グラニュー糖	100g
黒砂糖	20g
小豆こしあん	350g

作り方

Prepare 準備

- オーブンを160℃に温めておく。
- (焼き型の準備)
 - ①18×18×8cmのステンレス枠を用意する。
 - ②18cm幅に切ったオーブン用の紙を2枚用意し、ステンレス枠の内側に縦、横十文字になるように交互に敷く。(枠からはみ出た部分は、外側へ折り込む)
 - ③枠より大きめにカットした厚紙2枚(20×20×0.8cm程度)をアルミホイルで覆い、オーブンプレートに置き、その上に②を置く。
※厚紙を敷くことでオーブンの下火を和らげ、底面の焼き色を調整します
- はちみつ、練乳、米あめ、サラダ油、水を湯せんで温めておく。
- 薄力粉をふるっておく。
- 枠より大きめにカットしたオーブン用の紙(20×20cm)を1枚用意し、サラダ油を薄くぬる。
- 枠の大きさにカットしたオーブン用の紙(18×18cm)を2枚用意する。

生地を作る

Step 1 ステップ1

卵に上白糖を一度に加え、湯せんにかけて、人肌程度まで温める。



Step 2 ステップ2

泡立て器で泡立てる。
(生地をすくいあげて、落とした時に、生地の跡がすぐ消える程度までを目安にする)



Step 3 ステップ3

湯せんで温めておいた、はちみつ、練乳、米あめ、サラダ油、水を良く混ぜてから、ステップ2に加えて混ぜる。
※液体は底部分にたまりやすいので、底からしっかり混ぜる



Step 4 ステップ4

ふるっておいた薄力粉を加え、粉気がなくなるまで混ぜ、ざるでこす。



Step 5 ステップ5

準備しておいた焼き型に流し入れる。
生地を平らにならし、表面に細かい泡があれば竹串でつぶす。



Step 6 ステップ6

160℃のオーブンに入れ、下段で23分くらい焼く。
表面に焼き色がつき、竹串を刺して生の生地が付かなければ焼き上がり。



Step 7 ステップ7

焼き上がったら枠を外す。
生地表面に、サラダ油をぬったオーブン用の紙(20×20cm)をかぶせて裏返し、底面を上にする。

Step 8 ステップ8

側面と底面の紙を一旦はがしてから再びかぶせ、上下を返して表面を上にする。
紙でおおったまま、粗熱がとれるまで冷ます。

Step 9 ステップ9

ステップ1～8をくりかえし、生地を2枚用意する。

3/5

ようかんを作る

Step 10 ステップ10

鍋に分量の水を入れて粉寒天を振り入れる。
混ぜながら沸騰させて寒天を完全に煮溶かす。



Step 11 ステップ11

グラニュー糖、黒砂糖を加え、再度沸騰させる。



Step 12 ステップ12

砂糖が溶けたら、小豆こしあんを加える。



Step13
ステップ13

焦げないように木じゃくしで混ぜながら練る。
木じゃくしに乗せて垂らし、1cmくらいの糸状に落ちる
くらいまで煮詰め、火からはずす。



Step14
ステップ14

鍋を水にあてて混ぜ、垂らしたようかんの跡がすぐ消え
るかたさまで冷ます。



ようかんを流してかためる

Step15
ステップ15

オーブン用の紙 (18×18cm) を敷いた枠に、表面が下にな
る様に生地を1枚敷きこむ。



Step16
ステップ16

ステップ14を流し入れる。



Step17
ステップ17

もう1枚の生地を表面が上になる様にかぶせ、上から紙
をのせて軽く押さえて密着させる。
涼しいところで完全にかためる。
(急ぐ場合は、冷蔵庫でも可)



仕上げる

Step18
ステップ18

枠を外して、包丁で端の部分4辺を切り落とす。
※包丁をぬれ布巾で拭きながら切ると、きれいに切り分
けられます。



Step19
ステップ19

4等分に切り分ける。
さらに、半分の三角形に切って出来上がり。



食べごろと保存方法

次の日がおすすです。
密閉容器に入れて乾燥しないように保存してください。