



# 今月は 酪農学園大学附属 とわの森三愛高等学校の

考案レシピ

2020年度

ハイスクールパーティシェロワイヤル  
に応募し、入賞したレシピです。

## 北の宝石

濃厚生クリームに身を包んだロールケーキに、  
後味をスッキリさせるための  
ブルーベリーピューレを添えました。



### 材料(8個分)

#### 【濃厚生クリーム】

生クリーム ..... 300mL  
ホワイトチョコ ..... 50g  
練乳 ..... 50g

#### 【ピューレ】

冷凍ブルーベリー 200g  
砂糖 ..... 100g  
レモン汁 ..... 15mL

#### 【ナバージュ】

粉ゼラチン ..... 5g  
砂糖 ..... 20g  
水 ..... 60mL

#### 【生地】

ロールケーキ用スポンジ  
(市販のものでも可) 1枚

#### 【盛り付け】

ブルーベリー ..... 100g

### 作り方

#### 【濃厚生クリーム】

① 鍋で生クリームを沸騰直前まで温め、ボウルに温めた生クリーム、ホワイトチョコ、練乳を入れる。

② ホワイトチョコが溶けきったら冷蔵庫で急冷する。

#### 【ピューレ】

③ 鍋に冷凍ブルーベリー、砂糖、レモン汁を入れ弱火にかけ、15分ほど煮詰める。その間あくが出てきたら取り除く。

#### 【ナバージュ】

④ 耐熱容器に水、粉ゼラチンの順で入れてふやかし、ラップをかけてレンジで30秒ほど温める。

⑤ 砂糖を入れてしっかり混ぜる。

#### 【生地】

⑥ 用意したスポンジをクッキングシートに乗せ、巻き終わりの端を斜めに切る。

⑦ 泡立てた濃厚生クリームを全体に、ピューレは横線を入れるように塗る。

⑧ クッキングシートごと持ち上げ、初めは強く、最後は優しく巻く。

⑨ 巻き終わりを下にして、ラップできつめに巻き冷蔵庫で休ませる。

#### 【盛り付け】

⑩ 休ませたロールケーキを5cm幅に切る。

⑪ 5cm幅に切ったロールケーキを泡立てた濃厚生クリームで包み込むように塗り、その上からナバージュを塗る。

⑫ 最後にピューレとブルーベリーを添えて完成。



私たちが考案した「北の宝石」を  
ご家族の皆さんで楽しく作り、そして味わって  
笑顔になって頂けると嬉しいです!!



酪農学園大学附属  
とわの森三愛高等学校  
アグリクリエイト科  
機農コース