

Car'fe
限定特典

本誌をご持参の上、
ご入会頂いた方に

入会費(通常) **12,600円**を
なんと **無料に!!**

お料理が苦手な方も安心!

**1日体験
レッスン**が

[要予約]
500円
から



※体験レッスンを受講される18歳未満の方は保護者同伴をお願い致します。※予約はお1人様1回限りとさせていただきます。



イオンモール草津スタジオ
077-501-1170

滋賀県草津市新浜町300
イオンモール草津1F

本町スタジオ **06-6265-1010**
大阪市中央区本町3-5-5カネセビル8F

上本町スタジオ **06-6771-5351**
大阪市天王寺区上本町6-6-26上六光ビル4F

イオンモール高の原スタジオ **0774-71-8733**
京都府木津川市相楽台1-1-1イオンモール高の原ショッピングセンター2F

<http://www.tomato-cooking.co.jp>

トマトクッキングクラブ 検索



男の料理倶楽部 だんしゃく
DANSHAKU
とまとkids

今回の材料(2人分)

- | | |
|---------------------|------------------|
| 【スポンジ生地】 | 【生クリーム】 |
| A [卵.....2個 | 生クリーム.....90cc |
| グラニュー糖.....60g | グラニュー糖.....大さじ1 |
| 薄力粉.....50g | バニラエッセンス.....適量 |
| B [湯せんにかけて温めておきます。 | 【仕上げ用】 |
| 無塩バター.....20g | 季節のフルーツなど.....適量 |
| 牛乳.....大さじ1 | |

※クッキングシートを16cm×24cm底になるように箱型に成形しておきます。
角はホチキスなどで留めればOK。

ポイント
初心者は次の三段階を目安に泡立てましょう。
(1)白くなっていく
(2)ミキサーの先からリボン状の波ができる
(3)重みを感じるくらい固まっていく

1 薄力粉をダマが残らないよう、きめ細かくふるいにかけてます。

2 ボウルにグラニュー糖と卵を割って泡立てます。最初はハンドミキサーのスィッチを入れず、ミキサーの先で軽く混ぜ合わせて、溶けたらスィッチを入れて、しっかり泡立たせます。

3 生クリームを泡立てます。最初はハンドミキサーのスィッチを入れず、ミキサーの先で軽く混ぜ合わせて、溶けたらスィッチを入れて、しっかり泡立たせます。

TOMATO Cooking Club × Shiga DAIHATSU

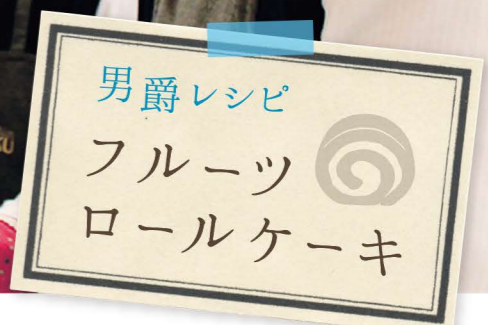
滋賀ダイハツの

スイーツに目がない2人が「トマトクッキングクラブイオンモール草津スタジオ」の小形先生に教わりながら、初めての「フルーツロールケーキ」作りをチャレンジしました!

スイーツ男子

が挑戦!!

(左)小形先生 (中央)愛知川店 永田祐紀 (右)草津店 森垣智史



1 薄力粉をダマが残らないよう、きめ細かくふるいにかけてます。

2 ボウルにグラニュー糖と卵を割って泡立てます。最初はハンドミキサーのスィッチを入れず、ミキサーの先で軽く混ぜ合わせて、溶けたらスィッチを入れて、しっかり泡立たせます。

3 生クリームを泡立てます。最初はハンドミキサーのスィッチを入れず、ミキサーの先で軽く混ぜ合わせて、溶けたらスィッチを入れて、しっかり泡立たせます。

4 オープンの鉄板上にクッキングシートを置き、③の生地を均等に流し込みます。鉄板ごと持ち上げ、テーブルを鉄板でたたくように2〜3回トントンと落とします。

5 180℃に余熱したオーブンに④を入れて、12分程焼きます。

ポイント
落とすことで生地内の空気を抜くことにより、むらなくキレイに焼けます。

6 (C)をボウルで合わせて生クリームを作ります。ツノがピンと立つくらいの8分立てから、もったりとした感じの9分立てくらいに仕上げましょう。さらに季節のフルーツを角切りにしておきます。

7 焼きあがった⑤の生地を冷まします。時間を置かず、濡れ布巾をかけておいてもOK。しっかり冷まして、生地が乾燥しないように気を付けて。

8 ⑦で冷めた生地をシートから外し、長い方の2辺を切って形を整えます。さらに別のシートに乗せ、奥2cmほど残して生クリームを塗り、クリームの上に乗せ、フルーツを乗せます。

9 海苔巻きを作る要領で、⑧を手前からシートごと丁寧に巻きます。シートを外し、食べやすい大きさにカットすればできあがり!

ポイント
生地全体にクリームやフルーツを乗せてしまうと、手前から巻いていった時にはみ出すので注意。2辺のはみ出しは⑧で巻いた後でもOKです。

待ち時間は準備しておきましょう

焼き上がるのが楽しいスイーツ男子!!

待ち時間は準備しておきましょう

ポイント
落とすことで生地内の空気を抜くことにより、むらなくキレイに焼けます。

ポイント
生地全体にクリームやフルーツを乗せてしまうと、手前から巻いていった時にはみ出すので注意。2辺のはみ出しは⑧で巻いた後でもOKです。

初めての挑戦ながら、スポンジもクリームもふわふわに美味しく仕上がってびっくり。作れる「スイーツ男子」を目指そうかな!?(笑)

フルーツは何でも好きなものを使ってOKです。仕上げにショコラクリームでコーティングすれば、プッシュ・ド・ノエルにもアレンジできますよ。

最初は「難しそう」と思ったのですが、丁寧に教えていただいた意外とカンタンにできました!家で子ども達のおやつに作ってみます。

finish!!

ポイント
生地全体にクリームやフルーツを乗せてしまうと、手前から巻いていった時にはみ出すので注意。2辺のはみ出しは⑧で巻いた後でもOKです。

ポイント
海苔巻きを作る要領で、⑧を手前からシートごと丁寧に巻きます。シートを外し、食べやすい大きさにカットすればできあがり!