



# ロシェとイチゴのシ ャルロッセ

所要時間:

🕒 1時間5分

～人分:

👤 8人

難易度:

●●○ ふつう

## 材料

ケーキ	分量
フェレロ ロシェ	8個
全卵	7個
小麦粉	150g
ココアパウダー	20g
上白糖	180g
塩	

イチゴクリーム	分量
イチゴ	500g
全乳	300ml
生クリーム（乳脂肪分48%）	350ml
卵黄	4個
上白糖	80g
ゼラチン	10g
バニラビーンズパウダー	小さじ½



ゼリー	分量
イチゴ	500g
ゼラチン	10g
粉砂糖	40g

飾り用	分量
生クリーム（乳脂肪分48%）	200ml
イチゴ	200g
フェレロ ロシェチョコレート	3個

## ロシェとイチゴのシャルロットー 作り方

1. オーブンを180℃に予熱します。卵白と卵黄を分けま  
す。卵白に砂糖をスプーン1杯ずつ加えながら電動ハン  
ドミキサーで攪拌し、軽く角が立つまで泡立てます。  
分けておいた卵黄を加えて泡立てます。ふるいにかけ  
た小麦粉とココアパウダーを加え、弾力のあるヘラで  
切るように混ぜ込みます。
2. オーブンペーパーを敷いたトレイに1.で卵黄を加えた  
生地を広げ、15分焼きます。冷ましてから、18㊦の丸形  
1つと高さ9㊦の帯2本を切り出します。18㊦の型の底に丸  
く切った生地を、側面に帯状の生地を敷きます。
3. イチゴのクリームを作ります。牛乳と生クリームを中  
くらいの大きさの鍋に入れ、バニラビーンズパウダー  
を加えて、ふつふつと泡が立つまで火にかけます。そ  
の間に、卵黄と砂糖を中くらいのボウルに入れて泡立  
て器で混ぜ合わせ、牛乳と生クリームを温めた鍋に、  
常にかき混ぜながら少しずつ注ぎ入れます。鍋の中身  
を耐熱ボウルに移します。カスタードにとろみがつい  
て、スプーンを入れて引き上げたとき、スプーンの背  
をなぞるとカスタードに指の跡がつくようになるまで  
、10分間湯煎します。  
ゼラチンを水でふやかし、水気を切ってボウルに移し  
ます。

4. イチゴを電動ミキサーで攪拌します。生クリームを泡立て、ピューレ状にしたイチゴに加えて切るように混ぜ入れます。それを冷ましたカスタードに加えて混ぜ合わせ、準備しておいた型に流し入れます。冷蔵庫で6時間冷やします。
5. ゼリーを作ります。イチゴと砂糖を攪拌したものを鍋に入れ、水を切ったゼラチンと水大さじ2を加えて混ぜ合わせ、イチゴクリームの上に流し入れます。冷蔵庫で2時間冷やしてから、シャルロットを型から外し、皿に乗せます。
6. 泡立てた生クリームとスライスしたイチゴ、フェレロロシェチョコレート5粒でデコレーションします。  
1人分ごとにフェレロロシェ1粒を添えます。

アレルギー：ヘーゼルナッツ、小麦粉、卵、大豆レシチン、乳