

ニューヨークロール

合計加熱調理時間 約72分

[1人分：438kcal／食塩相当量：0.7g]

丸いフォルムがかわいい新感覚のクロワッサン。外はサククリ、中はしっとりのデニッシュ生地甘いクリームが相性バツグン。



材料（直径9cmのセルクル型 9個分）

冷凍デニッシュシート（1枚：9cm×10cm）	12枚
溶き卵	1/2個分
グラニュー糖	30g
カスタードクリーム	200g
チョコレート：コーティング用（溶かす）	100g
クラッシュピーナッツ	適量
スライスアーモンド	適量

分量

直径9cmのセルクル型 9個分
9人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	—	60分	35℃	無風
2	ホットエア	—	12分	220℃	標準

下ごしらえ

- ・冷凍デニッシュシートは、縦に四等分に切り、30分ほど解凍する。
- ・セルクル型の内側にサラダ油(分量外)を塗る。

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚に、セルクル型を並べる。
2. 常温に戻したデニッシュシートの端1cmに溶き卵を薄く塗り、カットした生地を5本繋げる。繋げる際は重ねた部分をめん棒で押さえ、横に広がった分を中心に向かってしっかり折りたたみ厚さを均一に伸ばす。
3. 2の表面に薄く溶き卵を塗り、グラニュー糖を適量ふりかけたら、端から巻いていく。
4. 3を1のセルクル型の中に入れ、【設定1】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、クッキングシートをのせ、天板などで重しをして【設定2】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、セルクルを外して冷ます。
7. 6の上面に割りばしなどで穴をあけ、シュークリーム用の口金をつけた絞り袋でカスタードクリームを詰める。(1個あたり約20g)コーティングチョコレートをかけ、クラッシュピーナッツやスライスアーモンドでトッピングをし、冷やし固める。



調理ポイント

◆カスタードクリームの代わりに、チョコレートクリームや、ホイップクリームなどを入れてアレンジしてもよい。