

クジラカステラ

■材料 流し缶大

クジラの型があればクジラの形のカステラも作れる。

<カステラ生地>

卵白	3個分
砂糖	100g
卵黄	3個分
蜂蜜	大さじ1・1/2
牛乳	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
オリーブオイル（サラダ油）	大さじ1・1/2
強力粉	90g
レーズン（刻み）	30g
ザラメ	20g

<クランブル>

バター（無塩）	10g
グラニュー糖	10g
薄力粉	10g
アーモンドプードル	10g

<クランブルの作り方>

- ① 室温に戻したバターにグラニュー糖を混ぜ合わせ、薄力粉・アーモンドプードルをふるって合わせ、そぼろ状にして、冷蔵庫（冷凍庫でも可能）で休ませる。

<カステラ生地の作り方>

- ② ボウルに卵白を入れてハンドミキサーで泡立てる。砂糖を3回に分けて加え、角が立つまでしっかりと泡立てる。
- ③ ②に卵黄を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 別のボウルに蜂蜜・牛乳・みりん・オリーブオイルを入れて湯煎で温める。
- ⑤ ③に④を加えて混ぜ合わせ、強力粉を入れてハンドミキサーの低速で約1分混ぜ合わせる。
- ⑥ クッキングシートを敷いた型にザラメを敷いて、⑤の生地を少し流し、刻んだレーズンを散らす。残りの生地を流し、竹串などで縦横に泡切りをする。
- ⑦ ⑥を180℃に余熱を立ち上げておいたオーブンで約20分焼成し、①を全体に散らし、150℃で焼く30分焼成する。
- ⑧ ⑦を台にトンをと落とし、型から外し、ひっくり返してラップフィルムをして包み、粗熱を取り除く。

提案として・・・

- ① フルーツソースをかけて食べてもらってもよいかも。

みかん・砂糖（みかんの30%）・レモン汁

みかんの皮をむいてミキサーで攪拌する。鍋にみかん・砂糖を入れて沸騰してくれば弱火でとろみがつくまで煮る。途中アクが出てくればアクを取り除く。とろみがつけばレモン汁を加え、冷まして仕上げる。

色々なフルーツで変更できる。宮津特産のフルーツがあればさらに色々アレンジできる。

- ② 生地の中にみかんの皮を削ったものなど入れるのもよいかも。

- ③ 生クリームをかけてしまうと日持ちの観点から日持ちしにくくなるのと販売しにくくなるためかけないほうがよいのでは。