


# ケーキなるとオレンジ

 材料 21×5cm 角セルクル2台分  
(又はマンケ型 直径18cm 1台分)

## 〈ケーキなるとオレンジ〉

全卵…………… 70g  
グラニュー糖…………… 65g  
なるとオレンジの果皮…………… 3g  
はちみつ…………… 10g  
牛乳…………… 25g  
なるとオレンジペースト…………… 60g  
アーモンドパウダー…………… 20g  
準強力粉…………… 70g  
ベーキングパウダー…………… 2.5g  
バター（無塩）…………… 70g

## 〈フィリング〉

なるとオレンジピール…………… 80g  
くるみ（生でたべられる）…………… 30g

## 〈ダコワーズ・ココ〉

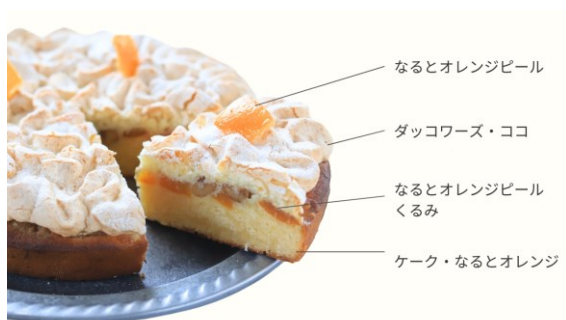
粉糖…………… 25g  
アーモンドパウダー…………… 25g  
準強力粉…………… 12g  
ココナッツファイン…………… 12g  
卵白…………… 60g  
乾燥卵白…………… 2g  
グラニュー糖…………… 45g  
なるとオレンジの果皮…………… 適量  
デコレーション粉糖…………… 適量

## 〈なるとオレンジペースト〉

なるとオレンジ果肉…………… 適量  
+果肉の20%の重さのグラニュー糖  
なるとオレンジの果汁…………… 適量

## 〈なるとオレンジピール〉

なるとオレンジの皮…………… 250~300g  
水…………… 200g  
グラニュー糖1回目…………… 300g  
グラニュー糖2回目…………… 90g  
水あめ…………… 30g



材料について  
乾燥卵白、準強力粉、ココナッツファイン、  
生でたべられるくるみ（富澤商店）デコレー  
ション用粉糖は製菓材料店で購入できます。  
メーカーは問いませんが、レシピの記載通りの  
材料をご確認ください。

使用する材料や環境により味に差が出る可能性  
があります。

# 1日で完成！なるとオレンジピール

## 下準備

- ✓ なるとオレンジは縦4等分にカットして皮をむき縦1.5～2cm幅にカットする。果肉を取り出し種をとる。皮、果肉、果汁に分けておく。

## 作り方

本来は数日かかるピールづくりを圧力鍋で時短でつくる裏ワザです。

### ①5分煮る×2回ゆでこぼす。

鍋にたっぷりの湯沸かし皮を入れる。沸いてから5分ゆでてザルにあける。これを2セット行う。皮がやわらかくなればOK。かたいときははゆで時間を追加する。

### ②圧力鍋に、水、グラニュー糖1回目を入れて火にかけて溶かす。

①を入れてフタをする。1分加圧 → 火を止めて放置。圧力が下がればフタを開けて室温で冷ます。

### ③ザルでこしてシロップのみ圧力鍋に入れる。グラニュー糖2回目

水あめを加えて加熱して溶かす。皮を入れてフタをする。1分加圧→火を止めて放置。圧力が下がればフタを開けてボウルに移す。粗熱がとれたら冷蔵庫で保存する。



### 保存

シロップにつけたまま冷蔵保存  
目安1ヶ月

### 圧力鍋を使わない場合

①まで同様に行い、グラニュー糖を3回に分けて加える。

1回目 鍋に水200gとグラニュー糖130gを入れて5分煮て火をとめる。半日～1日おく。

2回目 シロップをこしてグラニュー糖130gを入れて沸かす。  
皮を入れてひと煮たちしたら火を止めて半日～1日おく。

3回目 シロップをこしてグラニュー糖130g、水あめ30gを入れて沸かす。  
皮を入れてひと煮たちしたら火を止める。半日～1日置いてなじませる。

# なるとオレンジペースト

## 作り方

- ①鍋に果肉、かぶるくらいの果汁、果肉の20%の砂糖を入れる。  
加熱して水分をとばす。混ぜると鍋底が見えてぼつりなるまで。
- ②ボウルに移して氷水にあてて急冷する。

←直径の大きな鍋やフランパンの方が早く水分をとばせる。  
←熱を入れるのを短時間にすることでフレッシュ感を残す。  
冷蔵保存で7日ほど

### メモ

- 夏みかん、ぶんたん、柚子など、他の柑橘も同様につくれます。皮の厚みや苦みは柑橘によって変わるのでゆでこぼす回数はそのつど判断します。
- 皮の苦みが気になるときは水に数時間～数日さらすとやわらぎます。ただし長くつけすぎると香りや風味が飛ぶので調整します。

## ケーキなるとオレンジ

### 下準備

- ✓ 型にやわらかいバターを塗って冷蔵庫でかためてから準強力粉（又は強力粉）をまぶす。使う直前まで冷蔵庫に入れておく。離型油スプレーでもよい。
- ✓ 準強力粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせてふるう。
- ✓ 牛乳とはちみつを混ぜる。
- ✓ バターを湯せんで溶かし50℃くらいをキープしておく。
- ✓ 果皮をゼスターで削ってグラニュー糖に混ぜる。
- ✓ なるとオレンジピールの水分をふいて1~1.5cm角にカットする。
- ✓ くるみ（生でたべられるくるみ／富澤商店）は手で割っておく。
- ✓ 絞り袋を筒状の容器にセットしてハサミを準備する。（丸型は直接流し入れてOK）
- ✓ オープンは入れる15分前を目安に予熱を開始する。

### 作り方

- ①全卵をボウルに入れてほぐす。  
グラニュー糖＋果皮、牛乳＋はちみつ、なるとオレンジのペースト、アーモンドパウダー、準強力粉＋ベーキングパウダーの順に加えて泡立て器でそのつど混ぜる。
- ②溶かしバター（50℃）を加えて混ぜ、ゴムベラに持ちかえて底からムラなく混ぜる。
- ③型に流し入れて表面になるとオレンジピール、くるみを散らす。
- ④170℃のオーブンに入れて焼成する。  
長方形2台：17~20分  
マンケ型1台：20分  
すぐに型から出してケーキクーラーなどに移して冷ます。

←「しっかり混ぜる」ことが大事です。ですが必要以上にぐるぐると長く混ぜ過ぎないようにします。

←バターの温度が下がると乳化せず油っぽくなるのでご注意ください。

←表面を覆うことでフラットに焼きあがる。



### メモ

- 生くるみの場合は160℃で8~10分ローストしてから使用します。
- 材料を順番に混ぜていくだけです。急ぐ必要もないので気負わず作ってください。
- 2度目の焼成で焼き加減は調整します。1回目の焼成は、側面に焼き色が薄めについて生地が型からとり出せる程度に焼けていればOKです。セルクルの方が早く焼けます。焼き色が濃くなり過ぎるときはオーブンの温度を下げます。

# ダッコーズ・ココ

## 下準備

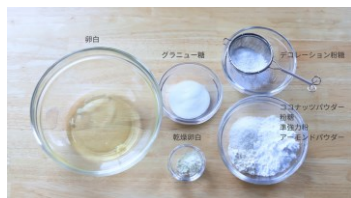
- ✓ 準強力粉、アーモンドパウダー、ココナッツファイン、粉糖を合わせてふるいよく混ぜる。
- ✓ 卵白はボウルごと冷蔵庫で冷やしておく。
- ✓ 絞り袋を筒状の容器にセットしてハサミを準備しておく。
- ✓ デコレーション用粉糖を茶こしに入れる。
- ✓ ケークなるとオレンジはシルパットなどを敷いた天板に並べる。
- ✓ オープンは入れる15分前を目安に予熱を開始する。

## 作り方

- ①卵白をハンドミキサー中速でふわっとするまで泡立てる。  
グラニュー糖と乾燥卵白を混ぜ合わせたものを1度に加えて角がピンと立つまで泡立てる。
- ②なるとオレンジの皮をゼスターグレーターで削って加える。  
低速でゆっくり動かしながら30秒ほどキメを整える。
- ③粉類を加えてゴムベラで切るように混ぜる。
- ④絞り袋に入れて先端を斜めに切る。  
ケークなるとオレンジの上面に絞る。
- ⑤デコレーション用粉糖を茶こしで薄くふりかける。
- ⑥170℃のオーブンに入れて焼成する。  
長方形：20分 マンケ型：20～25分  
焼けたらすぐに型から出す。
- ⑦長方形の場合は、熱いうちに左右を板状のものではさんで形を整える。1日ねかせてからお召上がりください。

←乾燥卵白を入れることで絞ったときにエッジが出て見た目もよくなる。乾燥卵白のみ先に加えて泡立てながら溶かしてもよい。

←粉が見えなくなればすぐにストップ  
←ケーキの幅よりはみ出さないように。後から絞って足さない方がよいので、不規則なジグザグに。すき間なく詰めて絞るのがコツ。



## メモ

- 絞りやすいように少し多めにしています。余った生地は好きな形に絞って粉糖をかける。  
焼成時間は15分が目安です。

## 仕上げ

乾燥させた、なるとオレンジのピールを飾る。

なるとオレンジのピールは水分をふいてアミの上に並べる。  
100℃のオーブンで30分ほど乾燥させる。途中で上下を返す。  
必要に応じて室温で好みのかたさになるまで乾燥させる。

## 保管方法

完成品 室温で4日が目安（20℃以上になるときは冷蔵保存が望ましい）  
冷凍保存 1ヶ月が目安 ラップで包み冷凍袋に入れる。又は脱酸素剤を入れてガス袋で密封。  
食べごろ 翌日～2日目がおいしい。

## LINEフォローについて

ケーキなるとオレンジについてのご質問やつくレポは  
レボットの質問箱や公式LINE、メールではなくすべてサポート専用LINEで承っています。

ご質問にかかわる部分の画像や動画があれば、よりの確にお答えできます。  
48時間以内に回答しております。

受講スタート日より 3ヶ月  
動画視聴 1年

サポート専用LINE <https://lin.ee/lmaOSqF>

