

## ■抹茶ロールケーキ作り方

※事前準備：型に、オーブンシートを敷く。

※米粉と抹茶パウダーを均一にするために、ビニール袋でフリフリしておく。

<材料>約 28cm のロールケーキ型 1 本分

※オーブンを 200 度に予熱しておく。

- 〔・卵白 3 個
- 〔・グラニュー糖 30 g
- 〔・卵黄 3 個
- 〔・グラニュー糖 30 g
- 〔・サラダ油 24 g
- 〔・水 (牛乳でも OK) 30 g
- 〔・リファリーヌ 60 g
- 〔・抹茶パウダー (富澤商店か、雅抹茶) 7 g

<焼き方>

- ① 綺麗なボールに卵白とグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーで泡立てる。角が立つまで泡立てる。
- ② ①のままのハンドミキサーで、卵黄とグラニュー糖を合わせて白っぽくなるまでしっかり泡立てる。
- ③ ②に水とサラダ油を合わせたものを加えて乳化させるようによく混ぜる。
- ④ ③に合わせた粉を加え、よく混ぜる。
- ⑤ ①のメレンゲを半分加えて、よく混ぜる。
- ⑥ 残りのメレンゲを入れ、ゴムベラでむらなく混ぜる。
- ⑦ 型の中に流しいれたら、トップを均し、上から落として空気を数回抜く。
- ⑧ 200 度のオーブンで 10 分焼く。
- ⑨ 取り出したら、少し上から落として空気を抜く。型から外して網にのせる。
- ⑩ ラップなどを置いて、冷ます。すぐに型から外す。

## ■中のクリームの作り方

<材料>

- ・生クリーム 45%以上 150 g
- ・粒あん 150 g
- ・板ゼラチン 5 g

<作り方>

- ① 板ゼラチンを小さく切り、氷水に付ける。ふやけたら、ペーパーで水気を取り、湯煎

して溶かしておく。

② 深めのボールに生クリームと、粒あんを入れ、氷水の入ったボールで冷やしながら、泡立てる。8分だてにしたところ、①のゼラチンを入れ、さらに泡立てる。9分だてくらいまで。

※ぼそぼそになる一歩手前位まで泡立てる。

### ■組み立て方

① 焼けたロールケーキ生地をオーブンシートからはがし、端を一か所斜めにカットする。

② クリームを手前からぬり、斜めにカットしたほうを巻き終わりとし、そこから3cmを残してクリームをすべて塗る。

③ 手前からペーパーを使って巻く。