

# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

## 米粉の練乳シフォンロール

(別立てで、ふわふわの生地が・・・)



### ・・・材料・・・

#### [生地]

卵黄(L)	3 個分
砂糖	70g
サラダ油	大さじ 2
湯(40℃ぐらい)	60ml
バニラオイル	少々
洋菓子用米粉 (稲穂ゴールド)	80g

卵白(L) 4 個分

#### [クリーム]

生クリーム	200ml
練乳	大さじ 3

#### [その他]

お好みでバナナなどを入れる



### ・・・作り方・・・

#### [準備]

- ・天板にオープンペーパーをひき、四隅に切り込みを入れてきっちり敷き込む。(25×25cm)
- ・オーブンを 180℃に予熱する。

#### [生地]

1. ボウルに卵黄と砂糖の 1/3 を入れてよく混ぜる。
2. サラダ油・湯・バニラオイル・米粉を入れ、そのつど良く混ぜる。
3. 別のボウルに卵白を入れ、ミキサーで泡立てる。つやが出てきたら、砂糖の残りを 2 回に分けて入れ、角が立つまで泡立ててメレンゲを作る。
4. 2に3のメレンゲの 1/4 を入れしっかり混ぜた後、残りのメレンゲに入れてゴムベラで『の』の字を書くようによく混ぜる。
5. オープンペーパーを敷いた天板に 4 を流し入れ、表面をならして、180℃のオーブンで 15 分焼く。
6. 天板から焼けた生地を取り出し、ラップに包み冷ます。
7. 冷めた生地の巻き終わりの所を斜めにそぎ切る。

#### [クリーム]

1. 生クリームに練乳を入れ、しっかり泡立てる。(角が立つ手前)

#### [巻き]

1. 生地の焼き目がついた面を上にして、泡立てたクリームを乗せる。
2. クリームは巻き始めを厚く、巻き終わりを薄くして塗り、オープンペーパーを巻きすの様に使いながら巻きあげる。
3. 巻き終わりを下にして、ペーパーを巻き、ギュッとしめる。ペーパーの端をねじり、その上からラップを包み冷蔵庫で 2 時間冷やす。