

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



超簡単

家庭で作れる



(共立てで、本当に簡単!)

ロールケーキ



材料

米粉(稲穂ゴールド)	60g
上白糖	90g
卵	4個
生クリーム	150cc
砂糖(生クリームに入れる分)	15g



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。
・オープンペーパーを180度に温める。

1. ボウルに卵と砂糖を入れ、湯せんをしながらハンドミキサーの高速でボウルの円周に沿って5分ほど大きく混ぜる。



Point... **ハンドミキサーを持ち上げるとミキサーの羽根にひっかかって止まってから落ちるのが目安**

2. ハンドミキサーを低速にして、1ヶ所で10秒ずつ回転させ、ボウルを少しずつ回して2分ほど泡立てると、より均一なキメの細かい生地になる。
3. 2に米粉を振りながら入れる。ゴムベラの面で「の」の字を書くように、しっかり混ぜる。



Point... **「切るように軽く混ぜる」ではありません!!**

1つ「の」の字を書いたら、ボウルを少し回してまた「の」の字を書く。これを、粉気がなくなっても60~80回してください。(ふわりと落ちる感じ)

4. オープンペーパーを敷いた天板に3を流し、表面を平らにならしたら、天板ごと軽く落として表面の大きな気泡を消す。180度に温めたオープンペーパーで14~16分焼く。
5. 天板ごと20cm上から落とし、焼き縮みを防ぐ。上面にオープンペーパーをひき、大きめのまな板を当てて天板をひっくり返し生地を取り出し、網に乗せて冷ます。
6. 生クリームを泡立てて、つやが出てきたら砂糖を入れ、しっかりとあわだてる。
7. 5の巻き終わりの部分を斜めに切っておき、6を乗せる。巻き始めの所を厚く、巻き終わりに向けて薄くする。
8. のり巻きの要領で、オープンペーパーを使いながらしっかりと巻き、ペーパーの端をくるみ、ラップで包んで冷蔵庫で2時間ほど冷やす。

