

洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理



抹茶のロールケーキ

・・・材料・・・

| | |
|------------|-------|
| 米粉(稲穂ゴールド) | 40g |
| 抹茶 | 5g |
| グラニュー糖 | 70g |
| 卵 | 3個 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 生クリーム | 100cc |
| つぶ餡 | 100g |

・・・作り方・・・

- 準備**
- ・天板にオーブンペーパーをひき、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度に温める。
 - ・米粉と抹茶を混ぜておく。

1. ボウルに卵白と塩とグラニュー糖ひとつまみを入れハンドミキサーで泡立てる。泡だってきたらグラニュー糖を3回に分け混ぜ入れ、角が立つまでしっかり泡立てる。
2. 卵黄を1つずつ入れ均一になじませる。
3. 2に米粉と抹茶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回繰り返して下さい。(ふわりと落ちる感じまで)

4. オーブ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℃に温めたオーブンで14～16分焼く。生地を取り出し、網に乗せて冷ます。
5. ボウルに餡を入れ、生クリームを少しずつ入れ泡立て器で混ぜ、ふんわりと泡立てる。
6. 4の巻き終わりの部分を斜めに切っておき、5のクリームを全体に広げる。のり巻きの要領で、オーブ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。

