

# 洋菓子 米粉(稲穂ゴールド)を使った料理

## 抹茶の米粉シフォンロール

(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℃くらい)	60ml
バニラオイル	少々
洋菓子用米粉	75g
抹茶	5g
卵白(L)	4個分

#### [餡クリーム]

生クリーム	200ml
粒あん	200g



### ・・・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。

#### [生地]

- ボウルに卵黄と砂糖の1/3を入れて攪拌する。
- サラダ油・湯・バニラオイルを入れ、そのつど良く混ぜる。
- 米粉と抹茶をよく混ぜてから、2のボウルにふるいながら入れよく混ぜる。
- 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。
- 3に4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。
- オーブンペーパーを敷いた天板に、5を流し入れ、表面をならして、180℃のオーブンで15分焼く。
- 天板から焼けた生地を取り出し、ラップに包み冷ます。
- 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]

- 生クリームに粒あんを入れ、塊をつぶしながら攪拌し徐々にしっかり泡立てる。

#### [巻き]

- 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。
- クリームは巻き始めを厚く、巻き終わりを薄くして塗り、オーブンペーパーを巻きすの様に使いながら巻きあげる。
- 巻き終わりを下にして、ペーパーを巻き、ギュツとしめる。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。