

抹茶と小豆のロールケーキ

材料

(抹茶のロール生地 2本分)

- ・卵黄 (Lサイズ) …………… 3個分(60g)
- ・グラニュー糖A …………… 50g
- ・薄力粉 …………… 60g
- ・抹茶のパウダー …………… 6g
- ・牛乳 …………… 18g
- ・サラダ油 …………… 7g
- ・卵白 …………… 144g
- ・グラニュー糖B …………… 36g

- ・オーブントレイ (28cm×17cm)
…………… 1枚分

小豆のクリーム

●材料 (2本分)

- ・粒あん …………… 75g
- ・生クリーム …………… 250g

- ① 生クリームと粒あんをボールに入れハンドミキサーなどで角が立つまで泡立てる。

仕上げ

- ① 休ませたロール生地を半分に切る(約17cm×14cm)
- ② ①のそれぞれの生地の下にクッキングシートなどを敷き、巻く準備をする。
- ③ ②のそれぞれの生地に小豆クリームを120gずつ分け、平らにならし巻き始めの方を少し厚めにぬる。
- ④ ③を手前から奥に向けて巻き、ラップでくるみ、冷蔵庫で休ませる。
- ⑤ 休ませた④をカットし完成です。



下準備 抹茶のロール生地

- ① 薄力粉と抹茶パウダーを合わせてふるっておく。
- ② オーブンを170℃に予熱しておく。
- ③ オーブントレイにクッキングシートを貼っておく。

Let's
Cooking



作り方 抹茶のロール生地

- ① 卵黄とグラニュー糖Aをボールに入れ擦り混ぜる。
- ② ①にふるっておいた薄力粉と抹茶パウダーを入れ擦り混ぜる。
- ③ ②に牛乳・サラダ油を入れ混ぜ合わせる。
- ④ メレンゲ・卵白をボールに入れ、ハンドミキサーで少し解きほぐし、グラニュー糖を数回に分け入れながら泡立てる。
- ⑤ ③に④を3回に分け入れながら、混ぜ合わせる。2回目まではホイッパー、3回目はゴムベラに持ち替える。
- ⑥ ⑤を準備しておいたオーブントレイに流し、平らにならす。
- ⑦ ⑥を予熱しておいたオーブン170℃で12分～焼き上げる。
- ⑧ 焼きあがった生地をトレイから外し、ケーキクーラーなどの上で粗熱を取り、冷蔵庫で15分ほど休ませ冷やす。

MEMO

