

米粉の粉茶ロールケーキ

《材料》 (1枚分)

* 生地

材料名	分量
全卵	3個
卵黄	1個
砂糖	90g
米粉	55g
粉茶	小さじ2
サラダ油	大さじ2

合わせる

* あずきクリーム

材料名	分量
生クリーム	200cc
つぶあん	50g

* シロップ

材料名	分量
砂糖	10g
お湯	20cc

《下準備》

- ・ 米粉と粉茶はふるい合わせておく。
- ・ 湯せん用のお湯をわかしておく。
- ・ 天板にオーブンシートをしいておく。
- ・ オーブンを180℃に予熱しておく。

《作り方》

○ 生地

1. 全卵と卵黄をボウルに入れて、ハンドミキサーで軽く溶きほぐす。
2. 1に砂糖を加え、湯せんにかけてながら、高速でよく泡だてる。
3. 色が白っぽくなってきたら、湯せんから外して、さらに泡立てる。
白くもったりとして、「の」の字を書いて残るぐらいまで泡だてたら、ハンドミキサーを低速にして、1分ほどかき混ぜる。
4. 粉類をふるいながら一気に加え、ゴムベラで手早く混ぜ合わせる。
5. サラダ油をゴムベラに伝えながら加え、手早く混ぜ合わせる。
6. 天板に生地を流し入れ、表面を平らにして、180℃のオーブンで約10分ほど焼く。

※ 2枚を一度に焼くので、5分ぐらいで上下を入れ替える。

7. 焼きあがったら天板から取り出して、冷ましておく。

《裏面につづく》

○ あずきクリーム

1. ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーで角が、ピンツ、とするまで泡立てる。

※ つぶあんを加えるとゆるくなるので、しっかり泡立ってます。

2. 別の容器につぶあんを入れてほぐし、1の生クリームを少量加えて、よく混ぜ合わせる。

※ 生クリームに加えた時、混ざりやすくなります。

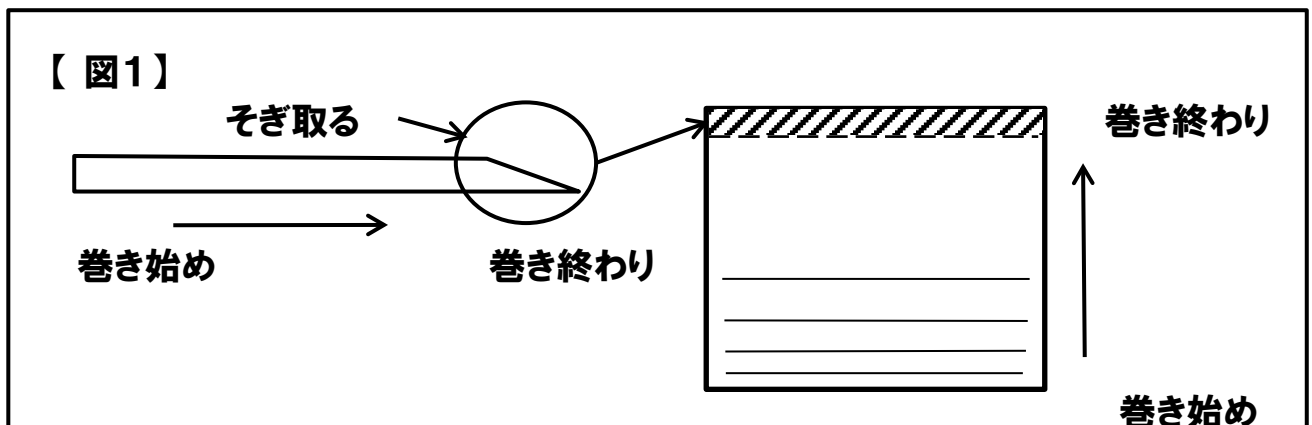
3. 2を生クリームに加え、切るように混ぜ合わせる。

○ 巻く

1. 生地の上から熱が取れたら、クッキングペーパーをはがして、またその上へのせる。巻き終わりの部分はそぎ取り、表面に軽く切り込みを入れておく。

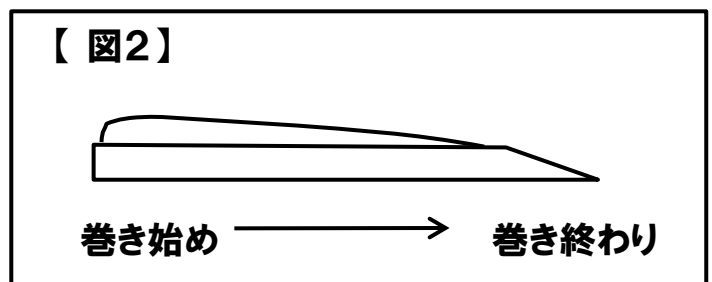
※ **切り込みは深く入れず**、手前から奥にいくにつれて、幅を広げる。

(図1参照)



2. 生地の上にスプーンでシロップを塗り、あずきクリームをゴムベラでまんべんなく塗る。

※ 巻き始めを厚く、巻き終わりにいくにつれて薄く塗ると巻きやすいです。(図2参照)



3. クッキングシートを使って、中を手前に巻き込むように巻き、巻き終わりを下にしてクッキングシートに巻いたまま、冷蔵庫で冷やす。