

いちご大福



《材料》 12個分

材料名	分量
白玉粉	150g
砂糖	195g
水	225cc
片栗粉	適量

材料名	分量
いちご	12粒
こしあん	300g

《作り方》

1. 中身を作る。

- (1) いちごはヘタを取り、水で洗って、よく水気を切っておく。
※ いちごが大きすぎるようなら、半分に切る。
- (2) こしあんは12等分し、丸める。
※ あんが水っぽいようなら、少し水を加えて鍋に入れて火にかけ、水けを飛ばす。
- (3) ラップの上にあんを広げていちごをおき、包む。軽く形を整える。
※ あんといちごを合わせて40gぐらいを目安にする。
※ もちで包むので、形はいびつでも大丈夫です。

2. 生地を作る。

- (1) ボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜ合わせる。中央にくぼみを作り、水を少しずつ加えながら泡だて器で、内側から丁寧に崩し溶かしていく。大きな粒は、指でつぶす。
※ 水の量が少ないともちが固くなり、多いとやわらかすぎるので、量は正確に！！
- (2) ザルに水で濡らして固く絞ったサラシをしき、(1)を流し込む。
- (3) 蒸気の上上がった蒸し器に入れてつゆ止めをし、強火で30分蒸す。
※ 表面がぷにぷにと、まとまったら、蒸しあがり。

(3) 蒸しあがったら、サラシごと取り出し、2、3回たたむように軽くこねる。

※ 熱いうちに作業をするので、やけどに注意！！

(4) バッドに片栗粉をまぶしてもちをのせ、長細く形を整えて、親指と人差し指の間で切って、12等分する。

3. 包む。

(1) 手に片栗粉をつけて、もちを手の平で叩いて軽く広げる。

(2) もちの中央に1のいちごをおいて、指で軽く回して周りの生地を少しずつ上に伸ばしながら、包んでいく。

※ 柔らかいので、破れないように注意。

※ 水の量を間違えなければ、冷めても柔らかいお餅なので、比較的包みやすいです。

水の量が少ないと、冷めたら固くなることがあるので、その場合は電子レンジで少し加熱してください。

または、冷めないように湯せんにかけておいてもいいです。

(3) 綴じ目はキチンと閉じ、綴じ目を底にして、手の平の上で転がしながら形を整える。くっつかないように片栗粉をひいた皿の上へのせる。

米粉ロールケーキ



《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	60g
無塩バター	20g

* 梅ジャムクリーム

材料名	分量
生クリーム	200cc
梅ジャム	60g
砂糖	大さじ1

* シロップ

材料名	分量
砂糖	10g
お湯	20cc

《下準備》

- ・ 無塩バターは湯せんをして、溶かしておく。
- ・ 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（熱湯）にかけながら、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. 米粉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. 溶かしバター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》

*梅ジャムクリーム

1. ボウルに生クリームを入れ、ハンドミキサーで角が、とろり、とするまで泡立てる（六分立て）。砂糖を加えて、軽く混ぜる。
2. 別の容器に梅ジャムを入れてほぐし、1の生クリームを少量加えて、混ぜる。大さじ1杯分を取り出しておく。

※ 取り出した梅ジャムは、あとでそのまま生地に塗ります。

3. 2を生クリームに加え、切るように混ぜ合わせる。

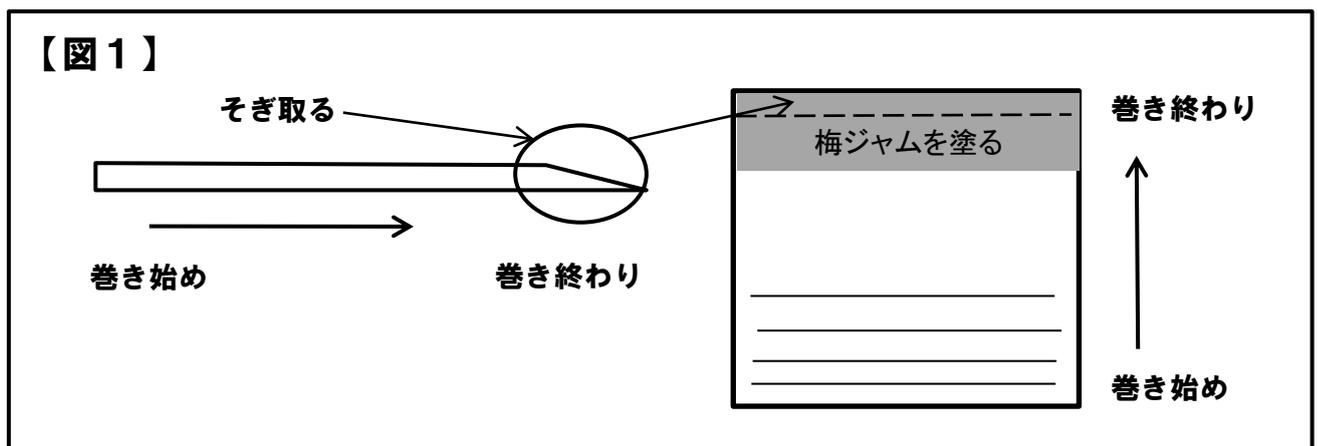
※ 梅ジャムの酸で生クリームが泡立ってくるので、あまり混ぜすぎると、かさが減ります。

*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、またその上におせる。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、取っておいた梅ジャムを巻き終わりのあたりに塗る。梅ジャム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。
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。