



ロールケーキレシピ

ゆめぴりか米粉ホットケーキ RICH で作りました

【材料 (1 枚分) 型 27cm×27cm ×H17mm】

- | | | |
|------------------|---|---------------|
| 1. 牛乳…………… 54g | A | 卵白…………… 150g |
| 2. 卵黄…………… 82.5g | | ビートグラニュー糖 |
| 3. 全卵…………… 19.5g | | (てんさい糖) … 72g |
| 4. 太白油…………… 7.5g | | |
| 5. 米粉ミックス… 97.5g | B | 生クリーム… 200ml |
| | | グラニュー糖 …… 25g |

生地を焼く

- 1 材料 1～5までを順番にボールに合わせていき、全体が混ざり合うようにボールでしっかりと混ぜ合わせる。

- 2 A のグラニュー糖と卵白(常温)を混ぜ合わせ、しっかりとしたメレンゲを立てる。(メレンゲの温度は約 18℃～20℃)

————— ※卵を常温に戻すには、冷蔵庫から出して夏なら 30 分程度、冬なら 1 時間程度室温に置いて下さい。

————— ※この配合は全てビートグラニュー糖です。

POINT ※ビートグラニュー糖を全て入れてからメレンゲを立て始めてください。ピンと立って艶のあるメレンゲを作るため、最初は高速で混ぜ、ツノが立ったら少し低速にしてキメを整えてください

- 3 1. にメレンゲ半分を入れて合わせ、全体が合わさったらもう半分のメレンゲを合わせます。

POINT ※ゴムベラで、25 回ほど全体を回しながら混ぜるとキレイに混ぜられます。

- 4 3 を天板に流し込み 200°に設定したオーブンで13分～14分焼き上げます。

POINT ※萎む原因になるので、最後まで開けないでください。

- 5 焼き上がった生地を天板から取り出し、ケーキクーラーに乗せます。クッキングシートをはがし、そのまま焼き上がった生地の上に軽く被せ、粗熱をとります。

POINT ※縮むのを防止するために四方の紙は生地を剥がしましょう。

クリームを巻く

- 6 材料 B をボールに入れ、7 分立てになるよう生クリームを立ます。

- 7 粗熱のとれた生地クリームを載せ、巻いていきます。生クリームは手前が多め、巻き終わりになる奥側のクリームは少し薄めになるように全体に伸ばします。

POINT ※生地の粗熱が取れたあと、放置しすぎると乾燥してしまいますので気をつけましょう。

- 8 巻き終わりを下にして、1 日冷蔵庫で休ませてから食べると生地と馴染んで美味しくなります。