

# 第 10 回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 RY1009

メニュー名

ふ和っと満開！桜咲くロール

学校名/氏名

私立十文字高等学校

T・H



PR 文

私の夢を応援してくれた方々に感謝の気持ちを込めて贈ります。芯の部分には、ビタミンが豊富な苺で夢への情熱を表現しました。クリームには頑張ってきたことをイメージし、小豆の食感や抹茶の香りを混ぜこみました。私の周りには、桜(=私の夢)が咲くことを願い、温かな優しさで見守り、包み込んでくれている方々の存在がありました。米粉生地の口溶けの良さと全体の一体感に特にこだわりました！ぜひ、ご賞味ください。

調理時間

90 分

※調理時間は2名分を作る合計の調理時間

工程名	材料・分量	作り方と調理のポイント
1 ロールケーキ生地	卵(3 個) グラニュー糖(40g) 米粉(25g) a バター(10g) a 太白ごま油(5g) b 桜エッセンス(3 滴) b 桜ペースト(5g) フードカラー(適量)	①ロールケーキ天板(27×27 cm)にオープンシートを敷いて、オープンを 180 度に予熱する。a を湯煎にかけて人肌程度に温めておく。卵を卵白と卵黄に分けて別々のボウルに入れる。 ②メレンゲを作る。卵白のボウルにグラニュー糖を入れ、ハンドミキサーの高速で泡立てる。ハンドミキサーを持ち上げた時にメレンゲの角がピンと立つ状態になったら、フードカラーを竹串で 2 回ほど入れ、ハンドミキサーを低速にして 1 分ほどキメを整える。③の間、一旦冷蔵庫で冷やしておく。 ③卵黄をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、リュバン状になれば、卵白同様に低速でキメを整える。 ④泡立てた卵黄にメレンゲをホイッパーで泡を潰さないように少しずつ混ぜ合わせ、均一な生地にする。 ⑤生地に米粉を 2 回に分けて加え、その都度ゴムベラで切るように混ぜる。 ⑥湯煎から取り出した a に b を入れ、軽く混ぜ合わせる。そこに生地を少量入れ、なじませてから、生地全量と混ぜ合わせる。 ⑦天板に生地を流してスケッパーを使い、生地を平らにする。空気を抜いた後、180 度のオープンで 10 分焼く。 ⑧焼きあがったら、少し粗熱を取り、焼き色が付いている面にもオープンシートをかぶせておく。
2 クリーム	<抹茶クリーム> 生クリーム(150ml) 抹茶(大さじ 1) 水(大さじ 1) 砂糖(大さじ 1) 練乳(小さじ 2) <桜クリーム>	①抹茶クリームを作る。生クリーム(150ml)に砂糖、練乳、水で溶いた抹茶を入れ、8 分立てになるまで泡立てる。 ②桜クリームを作る。塩抜きしておいた桜の塩漬けの、花びらの部分を細かく包丁で刻んでおく。生クリーム(50ml)を 6 分立てになるまで泡立てる。そこに、刻んでおいた桜と練乳を加え、8 分立てになるまで泡立てて、絞り袋に入れておく。

		生クリーム(50ml) 桜の塩漬け(4つ) 練乳(大さじ2)	
3	シュガーペースト	粉砂糖(32g) マシュマロ(1個) 水(小さじ1/2) フードカラー(適量)	①マシュマロと水を耐熱ボウルに入れて 500w の電子レンジで 30 秒加熱する。 ②溶けきったら粉砂糖を加え、固さを調節する。 ③②にフードカラーをほんのりピンク色になる程度入れ、麺棒で薄く伸ばし、型抜きをする。
4	飾り付け	ロールケーキ生地(1枚) 抹茶クリーム(150ml) 苺(7粒) ゆであずき(80g) シュガーペースト(適量) 粉砂糖(適量) 桜クリーム(50ml)	①苺を半分にカットし、中身用(4粒)、盛り付け用(3粒)にそれぞれ分ける。 ②パン切りナイフで、ロールケーキ生地の巻き始め側に 1cm 間隔で筋を 3 本入れ、巻き終わりの部分を斜めに切り落としておく。 ③生地に抹茶クリームをパレットナイフで塗り広げる。この時、手前は厚め、巻き終わりになる奥側は少し薄めになるようにクリームを塗る。 ④クリームが伸ばせたら、生地の手前の部分に、ゆであずきを薄く塗り広げる。その上から苺(4粒)を並べる。 ⑤生地の手前をきつめに巻き、芯を作ったら、生地の下のを紙を持ち上げて巻いていく。 ⑥最後まで巻いたら、巻き終わりを下にして、トヨ型に入れ冷蔵庫で 15 分休ませる。 ⑦休ませ終わったら、ロールケーキの端の部分を温めたパン切りナイフで切る。 ⑧粉砂糖を茶こしで上からふりかけ、桜クリームを絞る。残りの苺(3粒)とシュガーペーストを飾り、完成。
5			
6			
7			
8			
9			
10			