

# 第 13 回 食糧学院 高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理  
番号

SE1009

メニュー名

愛でいっぱい感謝のロールケーキ



学校名/氏名

山形県立山辺高等学校	3 年
M・M	

PR 文

離れていても支えてくれてありがとう  
大好きな彼氏はロールケーキが好きなので山形の枝豆、そば粉を使用したロールケーキを作りました。遠距離で支えてくれる彼氏に感謝の気持ちを伝えたかったため作りました。この画像を見せたら授業だけではなく作ってほしい！と言われたので今度目の前で作ります。いつもありがとう！

調理時間

80 分

材料

卵(M玉) 3 個  
グラニュー糖 70g  
牛乳 35g  
サラダ油 15g  
米粉 30g  
ココアパウダー 10g  
そば粉 10g  
  
着色料(赤) 適量  
米粉 10g  
水 適量  
  
枝豆(冷凍) 130g  
生クリーム 60g  
上白糖 60g  
  
生クリーム 140g  
グラニュー糖 35g

作り方

- ①米粉とココアパウダーとそば粉は一緒にふるっておく。牛乳は軽く火にかける。
- ②卵を卵黄と卵白に分けて、それぞれボウルに入れる。
- ③卵黄を混ぜて、グラニュー糖の 1/3 を加えて混ぜる。軽く温めた牛乳とサラダ油も加えて混ぜる。
- ④①でふるっておいた米粉とココアパウダーとそば粉を加えて、ホイッパーでグルグルと混ぜる。
- ⑤卵白に残りのグラニュー糖を数回に分けて加え、5 分ほど混ぜしっかりとメレンゲにする。
- ⑥④のボウルに⑤のメレンゲの一部を加えて、ホイッパーでしっかりと混ぜる。
- ⑦⑥をメレンゲのボウルに移す。
- ⑧ゴムベラでメレンゲがつぶれないようにさっくり丁寧混ぜる。
- ⑨赤色の着色料、米粉、水を合わせる。
- ⑩⑧の生地をクッキングペーパーを敷いた天板に流し入れる。⑨を生地の上に落とす。ドレッジで平らにし 200℃に予熱したオーブンに入れ、約 13 分焼く。
- ⑪焼きあがったら網の上に移動し、冷ます。
- ⑫フードプロセッサーに解凍した枝豆、生クリーム、上白糖を入れて混ぜる。この時はよく粉砕する。
- ⑬生クリームにグラニュー糖を加え、電動ホイッパーで 8 分立てにする。
- ⑭⑪の上に混ぜた⑬を全体に伸ばし、⑫の枝豆を伸ばして巻く。
- ⑮冷蔵庫で 15 分ほど冷やして切る。