

# 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

SE1281

メニュー名

## 幸せのロールケーキ



学校名/氏名

静岡県立伊豆中央高等学校	1 年
RI	

PR 文

癌で入院中の祖父に感謝を伝えたく作りました。病気でも私のロールケーキは沢山食べてくれ、認知症ですが私がよくロールケーキを作って祖父に渡していたことを覚えてくれています。そんな自慢のロールケーキを静岡の抹茶と祖父の好きなあんこを使い作りました。上にはチョコで作った四葉を乗せ幸せをイメージしました。

調理時間

90 分

材料

作り方

<p><b>【生地】</b> 卵黄… 1 個 グラニュー糖… 10g 牛乳… 6.6g 太白ごま油(サラダ油)… 5g 薄力粉… 13.3g 抹茶… 1.7g 卵白… 40g グラニュー糖… 20g</p> <p><b>【クリーム】</b> 生クリーム… 53g グラニュー糖… 5.3g 抹茶… 1.3g</p> <p><b>【あんこ】</b> 小豆… 16g 砂糖… 13g</p> <p><b>【四葉のクローバー】</b> 抹茶… 適量 ホワイトチョコレート… 適量</p>	<p><b>【生地】</b> ①卵白だけで軽く泡立て、グラニュー糖を 3 回に分けて加え、少し角が垂れるくらいまで泡立てたら低速で気泡のキメを整える。 ②メレンゲに使ったハンドミキサーでそのまま卵黄ほぐし、グラニュー糖を加え白っぽくもったりするまで混ぜ合わせる。 ③太白ごま油を少しずつ加えながら混ぜ、混ぜたら牛乳を加えしっかり全体を乳化させる。 ④よく混ぜ合わせた薄力粉と抹茶を一度に振るい入れ、ホイッパーで中心から少しずつ混ぜ合わせる。 ⑤メレンゲを一度混ぜ均一な状態にし、大きくひとすくい取り④と混ぜ合わせる。 ⑥⑤をメレンゲのボウルへ全て加え、ゴムベラに持ち替え、泡を潰さないようにムラがなくなるまで合わせる。 ⑦天板に生地を流して、生地を平らにする。 ⑧180℃に予熱したオーブンで 15 分焼く。 ⑨焼けたら側面を剥がし、表面にラップをして裏返しにして冷ます。</p> <p><b>【あんこ】</b> ①小豆を煮詰め、とろみが出てきたら砂糖を 2 回に分けて入れる。 ②水分を飛ばして片目のあんこにする。 ③冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p><b>【クリーム】</b> ①グラニュー糖と抹茶をホイッパーでよく混ぜ合わせる。 ②ペースト状になるように少しずつ生クリームを加え混ぜ合わせる。 ③氷水に当てながらハンドミキサーで泡立てる。</p> <p><b>【四葉のクローバー】</b> ①ホワイトチョコレートを湯煎で溶かし、抹茶を入れて好みの濃さにする。 ②氷点下パックにクッキングシートを敷き、①を裏につけたティースプーンをクッキングシートの上に押しつけながら引いて、葉っぱの形を作る。</p> <p><b>【仕上げ】</b> ①生地をひっくり返し、奥側を斜めに切り落とす。 ②固めに調節したクリームを 2/3 広げ、あんこを手前側に直線に乗せる。 ③巻いて、巻いたら冷やしておく。 ④冷やせたらカットし、残りのクリームを上につけて、葉っぱを四葉のクローバーになるように乗せ完成。</p>
--	--