

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

SE1192

メニュー名

抹茶 & ほうじ茶のロールケーキ



学校名/氏名

長野県上田千曲高等学校

2 年

C・H

PR 文

ロールケーキが好きな弟、ほうじ茶が好きなお父さん、抹茶が好きなお母さんと妹。大切な家族が笑顔になるように家族が大好きなものを詰めて、感謝の気持ちを込めて作りました。家族の好みに合わせるためにクリームなど何度も改良しました。

調理時間

90 分

材料

一生地一
卵黄 4 個
グラニュー糖 15g
米油 40g
牛乳 50g
薄力粉 75g
ほうじ茶パウダー 3g
抹茶パウダー 3g
卵白 150g
グラニュー糖 60g
一クリーム一
生クリーム 80g
グラニュー糖 8g
ほうじ茶パウダー 2.5g
一飾り付け一
ディル 適量

作り方

(準備)
・薄力粉を半分ずつ分け、パウダーと合わせて振るう
・オーブンを 180°C に予熱する ・オープンシートを天板に敷く
(作り方)
1.卵黄をホイッパーでほぐし、グラニュー糖 15g を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる
2.米油を加える
3.牛乳を 500w20 秒温めて 2 に加えて混ぜる
4.ふるった薄力粉とパウダーを加えて混ぜる
5.ハンドミキサーで卵白を 10 秒混ぜる
6.卵白にグラニュー糖 60g を一度に入れて、ハンドミキサーの高速→中速で泡立てて、半分に分ける
7.6 のメレンゲの 3 分の 1 を 4 に加え、混ぜ合わせる
8.7 を 6 に戻して「の」の字に混ぜる
9.天板に生地を流し込み 180°C 15 分焼く
10.焼きあがったら型から取り出し、ラップをする
11.ボウルに生クリーム用グラニュー糖とパウダーを入れてハンドミキサーで混ぜる
12.生地が冷めたら生地の奥側 1cm を斜めに切り、クリームを塗って巻く
13.抹茶とほうじ茶を合わせたクリームとディルをお皿に置く