

作品名

苺とキウイのあんみつ風ロールケーキ



学校名: 私立野田鎌田学園杉並高等専修学校 学年: 1年

イニシャル: H・T

PR文 (感謝の気持ち)

いつも支えてくれる母へ感謝を込めて、母の好きなあんこと苺を使った和風ロールケーキを作りました。母は貧血気味で、小麦粉の摂りすぎに気をつけています。そのため生地に米粉を使い、鉄分豊富な大豆製品や鉄分の吸収率を上げるビタミンCが含まれる苺とキウイを使用し、小豆、求肥、黒蜜であんみつ風に仕上げました。

調理時間 (調理時間は2名分を作る時の調理時間):

90分

材料と分量:

【スポンジ生地】

A卵黄(3個分)
A砂糖(15g)
A米油(22g)
A豆乳(38g)
A米粉(52g)
Aきな粉(12g)

B卵白(3個分)
B砂糖(30g)

【求肥】

白玉粉(50g)
砂糖(50g)
水(100ml)
片栗粉(適量)

【小豆クリーム】

豆乳ホイップ(100g)
つぶあん(75g)

【デコレーション】

苺(3個)
キウイ(1個)
つぶあん(適量)
黒蜜(適量)

作り方:

【スポンジ生地】

- ①米粉ときな粉を合わせてふるっておく。
- ②型にクッキングシートを敷いておく。
- ③ボウルに卵黄を入れ溶きほぐし、Aの材料を砂糖→米油→豆乳→粉類の順で入れ、その都度ホイッパーで混ぜ合わせる。
- ④別のボウルにBの材料を入れ、角が少し折れるくらいのメレンゲを作る。(このタイミングでオーブンを190℃に予熱しておく)
- ⑤③に④を3回に分けて入れ、メレンゲのダマがなくなって生地にツヤが出るまで混ぜる。
- ⑥型に生地を流し入れ、表面を少しならしてからオーブンで190℃12分焼く。

【求肥】

- ①耐熱ボウルに材料を全て入れて混ぜ合わせ、電子レンジで3分加熱→1度取り出して混ぜる、を3回繰り返す、合計9分加熱する。
- ②片栗粉をふるったバットに①を入れ、上からも片栗粉を振り、薄く伸ばして冷蔵庫で冷やしておく。

【小豆クリーム】

- ①豆乳ホイップを少しトロットとするくらいまで泡立てる。
- ②つぶあんに①を少しずつ入れて混ぜ合わせ、しっかりと角が立つ固さまで泡立てる。

【デコレーション】

- ①トッピング用に少しだけ残して、苺を縦に6等分、キウイを縦に8等分に切る。
- ②生地の焼き面を剥がし、小豆クリームの3分の2程を生地に塗り広げる。
- ③生地の手前に苺とキウイをのせ、トッピングのクリームを少し残し、残りの小豆クリームを苺とキウイを覆うようにのせる。
- ④ロールケーキを巻く。
- ⑤ロールケーキと冷やしておいた求肥を3cm程の幅に切る。
- ⑥ロールケーキの上に求肥をのせ、トッピング用の小豆クリーム、苺、キウイ、つぶあんを乗せ、黒蜜を添える。