

1 米粉のロールケーキ

<研修会レシピ>



材 料 (1 本分)

<生地>	
卵	180g
上白糖	120g
米粉	90g
サラダ油	10g
牛乳	30g
<クレームパティシエール>	
牛乳	125g
卵黄	25g
米粉	12.5g
無塩バター	7.5g
グラニュー糖	25g
バニラビーンズ	少量
<クレームシャンティ>	
生クリーム	100g
グラニュー糖	7.5g



クレームパティシエール=カスタードクリーム
クレームシャンティ=生クリーム のことだよ♪

<ロール生地の作り方>

- ① 卵と上白糖を泡立てる。
- ② ①に米粉をさっくりと合わせる。
- ③ サラダ油と牛乳を合わせ、②に合わせる。
- ④ 185℃のオーブンで焼く (18~20分)。
- ⑤ 焼き上がったスポンジを冷ます。
- ⑥ クレームパティシエールとクレームシャンティをスポンジに塗り、ロールを巻く。
- ⑦ カットして盛りつける。
あれば季節のフルーツを飾る。

<クレームパティシエールの作り方>

- ① 牛乳とバニラビーンズを手鍋で温める。
- ② 卵黄とグラニュー糖をよくすり混ぜる。
- ③ ②に米粉を合わせる。
- ④ ①と③を合わせる。
- ⑤ ④をよく混ぜながらクリームを炊きあげる。
- ⑥ 氷水で冷やす。