辻調のハッピースイーツ

抹茶ロール

（材料）

抹茶のスポンジ生地（30×40cm のオーブンプレート 1 枚分）

全卵 ····· 3 個（150g）

卵黄 ····· 3 個（60g）

グラニュー糖 ····· 100g

薄力粉 ····· 70g

牛乳 ····· 30g

抹茶 ····· 7ｇ

クリーム

生クリーム(乳脂肪分 42%) ···· 200g

グラニュー糖 ····· 10g

甘納豆 ····· 100g

塩 ····· ひとつまみ

（作り方）

＜抹茶のスポンジ生地＞

①1個ずつ試し割りしながら全卵３個をボールに入れ、さらに３個の卵を割って卵白と卵黄を分け、卵黄を全卵のボールに加える。

②抹茶をふるい、軽く湯気が立つくらいに温めた牛乳を加え、溶きのばす。

③薄力粉をふるう。

④オーブンプレートに接着用に薄くバターかマーガリン（分量外）を塗り、オーブンペーパーを貼り付ける。

⑤卵をほぐし、グラニュー糖を加え混ぜ、湯煎にして人肌くらい（約３７℃）に温める。

⑥湯煎からはずして泡立てる。

⑦ふんわり泡立ったら薄力粉を加え混ぜる。

Copyright © 2009 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved

⑧牛乳で溶いた②の抹茶を加え、手早く混ぜる。

⑨オーブンペーパーを敷いたオーブンプレートに流し、均一に広げる。

⑩200℃に温めたオーブンで 10～15 分焼く。

⑪焼き上がったらプレートからはずし、乾燥しないように紙をもう 1 枚かぶせて冷ます。

＜ホイップクリーム＞

①生クリームにグラニュー糖を加えて泡立てる。

＜組み立てと仕上げ＞

①冷めたスポンジの縁の固いところは切り落とす。スポンジを一回り大きい紙の上に置き、クリームを塗り広げる。

②甘納豆に少量の塩を加え混ぜ、①のクリームの上に散らす。

③紙（コピー用紙など）を使って巻き、紙の端をテープでとめて固定し、冷蔵庫で冷やす。

④粉砂糖と抹茶（分量外）を表面にふる。

Copyright © 2009 JUPITER VISUAL COMMUNICATIONS CO.,LTD. All rights reserved