

# 抹茶ロールケーキ

## <調理のポイント>

生地は焼きあがった後、冷ましてからクリームを塗り、クッキングシートで巻いた後はしばらく時間を置いてなじませる。



## ■材料(1/1ホテルパン20人分)

小麦粉	…… 130g	サラダ油	…… 70g
抹茶	…… 10g	ホイップ済み生クリーム	…… 2箱(1箱200g)
ベーキングパウダー	…… 小さじ1	こしあん	…… 150g
卵	…… 8個	A	
グラニュー糖	…… 160g	〔抹茶	…… 2g
牛乳	…… 30cc	粉砂糖	…… 10g
白ワイン	…… 30cc		

(1人前)エネルギー/245kcal たんぱく質/4.8g 塩分/0.2g

## ■作り方

- ① 小麦粉に抹茶、ベーキングパウダーを合わせ、ふるいにかけておく。



- ② 卵は卵黄と卵白にわけ、卵黄にグラニュー糖を入れ白くなるまで攪拌し、牛乳、白ワイン、サラダ油を入れて混ぜ合わせる。



- ③ 卵白を角ができるまで攪拌し、②に入れて混ぜる。



- ④ ③に①を数回に分けながら入れ、軽く混ぜ合わせる。



- ⑤ スチコンは、予めコンピモード170℃で10分余熱をする。ホテルパンにクッキングシートを敷き、④を入れてホットエアモード170℃で10分加熱をする。



- ⑥ ホイップ済み生クリームにこしあんを混ぜる。



- ⑦ ⑤を取り出し、熱が冷めてから⑥を塗ってクッキングシートで巻き、ラップで形を固定し冷蔵庫で冷やす。



- ⑧ ⑦にAをふりかけた後、切り分ける。

