

もちり新食感 米粉のロールケーキ



材料(スポンジ 30×30cm 角)

プレーンなロールケーキの作り方を紹介します。

生地材料は、米粉に卵、砂糖でOK。小麦粉に比べ粒子が細かいので、ふるう必要がなく、ダマにならないのが特徴です。材料を混ぜ合わせるの簡単ですし、しっとり焼きあがり、巻いてもひび割れる心配もありません。失敗なく作るポイントは、卵白を角が立つまでしっかり泡だてること。もちもちした食感と、なめらかな口どけは、一度食べたなら何度でも作りたくなります。

スポンジ

米粉 40g
卵黄 大3個
卵白 大3個
砂糖 60g

ホイップクリーム

生クリーム 180ml
グラニュー糖 18g
* 卵と生クリームは、冷蔵庫でよく冷やしておく
* オーブンは180℃に予熱しておく

作り方

1. **卵白を泡立てる** 大きめのボウルに卵白を入れ、泡が白っぽく均一に整うまで泡立てる。
2. **砂糖を加える** 1に砂糖40gを加え全体に混ざったら、残りの砂糖加え、角が立つまで泡立てる。
3. **卵黄を加える** 2に卵黄を加え、卵黄が全体になじむまで混ぜ合わせる。
4. **米粉を加える** 3に米粉20gを加え混ぜ、粉っぽさがなくなったら、残りの米粉を加えて、しっかり混ぜ合わせる。

5. **天板に生地を流す** 天パンにオープンシートを敷き、中央から4の生地を流し込み、揺すりながら生地を平らにする。ゴムべらなどでならしてもよい。
6. **オーブンで焼く** 180 度に予熱したオーブン下段で5を 10 分焼き、網にのせて表面が乾燥しないように、乾いた布きんをかけてあら熱を取る。
7. **ホイップクリームを作る** ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、氷水に当てながら角が立つ程度に泡立てる。
8. **生地をカットする** 6のシートをはがし、その上にスポンジを置き、手前 3cm(巻き始め側)に包丁の背で軽く線を付け、反対側 1.5cm(巻き終わり側)を斜めに切り落とす。
9. **クリームをぬる** 8に巻き始め側は少し厚めに、巻き終わりは薄くなるようにぬる
10. **ロール状に巻く** 9をシートごと持ち上げ、巻き寿司を巻く要領でくるくると巻き、冷蔵庫で10分ほど冷やす。