

スイーツの部 優秀賞 渡部 理恵さん

作品名：会津雪中人参のロールケーキ

材料	①卵	3個	【ロール生地】	
	②砂糖	60g		
	③薄力粉	80g		
	④ベーキングパウダー	小さじ1/4		
	⑤雪中人参	100g (正味)		
	⑥水	80g		
	⑦雪中人参	100g (正味)	【フィリング(詰め物)】	
	⑧砂糖	50g		
	⑨会津柿蜂蜜	小さじ1		
	⑩水	大さじ3	【ホイップクリーム】	
	⑪生クリーム	1カップ		
	⑫砂糖	大さじ1		
	⑬粉砂糖	飾り用のためなくても良い。		⑮会津山くるみ(刻む) 40g
	⑭ミントの葉			⑯お好みで会津山塩

調理方法	①ロール生地用の雪中人参を輪切りにし、レンジで柔らかくする。この人参と水をミキサーにかける。
	②ボウルに卵を入れて泡立て、砂糖を2~3回に分けながらもったりするまで泡立てる。
	③小麦粉とベーキングパウダーを合わせておく(ふるいに2回かけておくとうい)
	④②に①の人参ペーストを加え、さらに混ぜる。
	⑤④に、小麦粉+ベーキングパウダーを加え、ゴムべらでさっくり混ぜる。
	⑥紙を敷いた天板に流しあげ、表面を平らにならす。
	⑦200℃に熱したオーブンで8~10分間焼く。焼き上がったらすぐ取り出し、冷ます。
	⑧フィリング用の雪中人参は1cm角に切り、Bで柔らかくなるまで煮る。
	⑨ホイップクリームは9分立てにしておく。
	⑩⑦のロール生地にホイップクリームを塗り、刻んだ山くるみ、⑧の人参を全体にちらし、手前からしっかりと巻く。
	⑪ラップで巻き、しばらくおいて落ち着かせる。適当な厚さに切り、粉砂糖やミントの葉で飾りつける。
☆会津山塩を少々ふりかけても美味しくいただけます。	