

スイーツの部 大賞 築田 千絵さん

作品名：ふわしっとりヤーコンロール

★ロール生地★

①卵	4個
②米粉	65g
③グラニュー糖	55g
④牛乳	大2
⑤サラダ油	大1

★クリーム★

⑥豆乳クリーム	150cc
⑦グラニュー糖	20g

★ヤーコン煮（プレーン）★

⑧ヤーコン	85g (岩佐 誠吾)	
A {	グラニュー糖	25g
	レモン汁	小1
	水	75cc

★ヤーコン煮（野菜ジュース）★

⑨ヤーコン	85g (岩佐 誠吾)	
B {	グラニュー糖	25g
	レモン汁	小1
	野菜生活（紫の野菜）	75cc

材料

最初にヤーコン煮とクリームを作っておく。

★ヤーコン煮（プレーン）★

- ①ヤーコンを5mm角位に切り、水にさらしておく（あくがあるため）。
- ②鍋にヤーコン、Aを入れ、水分がなくなるまで煮て冷ましておく。

★ヤーコン煮（野菜ジュース）★

- ①ヤーコンを5mm角位に切り、水にさらす。
- ②鍋にヤーコン、Bを入れ煮て、水分は飛ばさず煮汁は残しておく。
- ③ヤーコンはざるにあげ、煮汁とヤーコンと分けておく。

注）煮汁はクリームに使うので残しておく。

★クリーム★

- ①豆乳クリームは2つに分け、グラニュー糖を半量ずつ入れ、1つは普通のクリームにする。
- ②もう1つはヤーコン煮で使った野菜ジュースの煮汁を入れ、ピンク色のクリームを作る。硬さは好みで!

調理方法

★ロール生地★180℃に予熱しておく。

- ①ボウルに全卵を入れ、軽くときほぐし、グラニュー糖を入れる。
- ②湯せんをしながらミキサーで泡立て、生地が白くもったりするまで混ぜる。
- ③生地ができたならサラダ油を入れゆっくりと混ぜ、牛乳も入れ混ぜる。
- ④米粉をふるいにかけながら数回に分け入れ、ゴムベラでの字を書くようにゆっくりと混ぜ、ダマがなくなるまで繰り返す。
- ⑤オープンシートをひいた天板に生地を流し入れ、天板の底を2～3回叩く。
- ⑥180℃で12～15分程焼く。
- ⑦焼き上がったならラップをかけ、生地が乾燥しないようにする。
- ⑧完全に冷めたら新しいシートを出し、ラップとシートを外し、新しいシートに焼き色のついた面を上におく。
- ⑨クリームをぬっていく。注）生地が完全に冷めてから!!暖かいとクリームがとけます。
- ⑩煮汁と合わせたクリームを先にのばし、その上にプレーンのクリームのを2層のクリームにします。
巻き始めはクリーム多めで巻き終わりは少なめで。クリームの所にヤーコン煮（2種類）を散らし、まず、芯をきちんと作る。その後はシートを持って奥の方へすべらせながら巻いていき、ラップを巻いて冷蔵庫で1時間以上寝かせ完成！注）生地を切る時、包丁を温めると切りやすいです。