

東北発！ お米の粉を使ったスイーツコンテスト作品レシピ

【応募者番号】 ak-007

【応募者氏名】 サトウ マキコ
佐藤 幹子

【県名】 秋田 【作品名】 KONAMAMA(コナママ)- こまち

【作品についてのコメント】

- ・ 地元“大館”の景色～自然豊かな緑と雪の白をイメージして、生地をマーブル模様にししました。
- ・ ゴマチュイールは稲穂を連想して、アクセントに付けてみました。
- ・ 米粉クリームは家族が大好きな優しい味♡です。

【画像】



【材料及び分量(6人前)】

＜ロール生地＞ (24×27cm)天板1台分

- ・ 全卵(L)..... 3個
- ・ グラニュー糖..... 60g
- ・ 米粉..... 50g
- ・ まっ茶..... 小さじ1
- ・ 水..... 大さじ2

＜米粉カスタードクリーム＞

カスタード

- ・ 卵黄..... 1個
- ・ グラニュー糖..... 20g
- ・ 米粉..... 15g
- ・ 牛乳..... 100g
- ・ 生クリーム..... 25g
- ・ バニラビーンズ..... 1/4本

生クリーム

- ・ 生クリーム..... 100g
- ・ グラニュー糖..... 5g
- ・ 板ゼラチン..... 3g
- ・ 水..... 大さじ1

※カスタードと生クリームは合わせる。

【作り方(調理時間)】 120分程度

＜ゴマチュイール＞

卵白を1個使ってしまいたいので36枚位できる。

- ・ 卵白..... 30～35g
(米粉カスタードで残ったもの)
- ・ 砂糖..... 60g
- ・ 米粉..... 10g
- ・ 溶かしバター..... 25g
- ・ 白ごま..... 30g
- ・ 黒ごま..... 10g

＜シロップ＞

- ・ 水..... 13g
- ・ グラニュー糖..... 5g
- ・ コアントロー..... 小さじ1

＜飾り＞

- ・ イチゴ..... 10個
(クリームに入れるのは内7個)
- ・ ブルーベリー..... 6個
- ・ ナパージュ..... 適量

【作り方(調理時間)】

別紙のとおり

【県名】 秋田 【作品名】 KONAMAMA(コナママ)- こまち

別紙

<下準備>

オーブンを170℃に予熱。天板にペーパーをしく。湯せん用のお湯を準備。抹茶を溶かしあたためておく。米粉をふるっておく。

<ロール生地>

- 1 ボウルに卵を割り入れよく混ぜる。(卵白、卵黄がしっかり混ざるように)
- 2 グラニュー糖を3回に分けて加え、湯せんにかけてながら生地が熱くなるまで泡立てる。熱くなったら湯せんをはずし、生地を垂らしてみても消えなくなるくらい泡立てる。
- 3 米粉を再度ふるって入れ、泡立て器で15回～下から大きくすくい上げ生地をおく～を繰り返す。
- 4 温めた抹茶液を生地に入れ、ボウルの中で大きなマーブル模様にする。
- 5 天板に流し入れ170℃で12分焼成。
- 6 ビニール袋に生地を入れ冷ましておく。

<米粉カスタードクリーム>

- 1 ボウルに卵黄、グラニュー糖の半分を入れ混ぜ、米粉を加え混ぜる。・・・A
- 2 鍋に牛乳、生クリーム、グラニュー糖の半分、バニラビーンズの種とさやを入れ沸騰直前まで熱くする。
- 3 Aに2を入れよく混ぜる。・・・B
- 4 別鍋にBを漉して入れ濃度がつくまで混ぜる。ボウルに移しラップをピッタリ覆い冷ましておく。
- 5 板ゼラチンをたっぷりの冷水に浸しておく。
- 6 生クリームとグラニュー糖を泡立てておく。(8分立て)
- 7 板ゼラチンと分量の水を湯せんにかけて溶かしておく。・・・C
- 8 泡立てた生クリームから大さじ2をCに加えてしっかり混ぜる。
- 9 泡立てた生クリームに8を入れ全体を更に泡立てる。
- # 4に少しずつ9を加える。

<ゴマイチュール> ...飾りとして6枚使うが、36枚位できる。

- 1 卵白に砂糖を入れ混ぜ合わせる。
- 2 ふるった米粉、溶かしバター、ごまを加えその都度混ぜる。
- 3 スプーンで間隔をとりながら天板においていく。170℃で10分焼成。

<シロップ>

- 1 水・グラニュー糖をあたため、冷めてからコアントローを加える。

<組立>

- 1 ロール生地に刷毛でシロップをまんべんなくぬる。2cm間隔に切り込みを入れる。巻き終わりを斜めにカットしておく。
- 2 クリームの一部を全体にぬる。手前にカットしたイチゴ(7個)を並べ、その上に残ったクリームをのせる。
- 3 クリームの盛り上がりの最後にカットした生地をおき、手前から巻き込む。ビニール袋に入れ、冷蔵庫で冷やしておく。(落ち着かせる)
- 4 ロールケーキを6等分して、切り口を上にしておき、ゴマチュール、イチゴ、ブルーベリーを飾り、フルーツにナパージュをぬる。
完成です。