

えひめスイーツコンテスト2014 Sweets contest



アマチュア部門 銀賞

タイトル ~ひめくろ ろーる~

材料(24cm 1本)

□ロールスポンジ

- 卵白…120g
- 和三盆…45g
- 卵黄…65g
- 和三盆…20g
- 米粉…37g
- ひめくろきな粉…18g
- 和三盆…適量

□クリーム

- 生クリーム…150g
- 和三盆…12g

□フィリング

- 栗の渋皮煮…80g

□チュイル

- ひめくろ焙煎黒豆茶…10g
- カソナード…10g
- 薄力粉…11g
- バター…10g
- 水…10g

□デコレーション

- 栗の渋皮煮
- ひめくろ黒豆のかのこ
- ナパージュ
- 金箔
- クリーム

作り方

□ロールスポンジ

- ボウルに卵白を入れ、白く泡立ってきたら和三盆を大さじ1くらい加え、さらに泡立てる。残りの和三盆を2回に分けて加えさらに泡立てる。
- ボウルに卵黄を割りほぐし、和三盆を加え混ぜ白っぽくなるまで混ぜる。
- ②に①の1/2量を加え軽く混ぜ、粉類をふるい入れ軽く混ぜ合わせ残りのメレンゲに加えゴムベラでやさしく混ぜ合わせる。
- 丸口金13mmの絞り袋に生地を入れ敷き紙をした天板に斜めに絞る。表面に和三盆をふる。和三盆が消えたらもう一度和三盆をふりオーブンで焼く。180℃ 11分～
- 焼きあがったら、型ごと台の上に落とし型から外し乾かないようにして冷ます。

□クリーム

- 生クリームに和三盆を加え8分立てにする。

□チュイル

- バターを溶かしカソナードを加え混ぜ、水を加え薄力粉を加え混ぜ合わせる。
- 生地が滑らかになったら、ひめくろ焙煎黒豆茶を加え混ぜる。
- オーブンシート上に薄く伸ばし焼く。180℃ 7分～
- 焼き立ての柔らかいうちに型に合わせる。

□組立

- 生地より一回り大きなオーブンペーパーに焼き面を下にして置き、クリームを生地全体にパレットナイフで広げる。
- 1cm角の栗の渋皮煮を全体に散らす。
- 生地の手前を持ち上げて巻いていく。巻き終わりが下になるように形を整え冷蔵庫で30分以上2時間休ませる。
- 温めたナイフでカットしクリーム、チュイル、渋皮煮、黒豆かのを飾る。