

手動

抹茶ロールケーキ



作りかた

1. 抹茶を水(大さじ1/2)で溶く。
2. 角皿に薄くバター(分量外)を塗り、硫酸紙(ケーキ用型紙)またはオーブンシートを敷く。
3. Aを合わせてレンジ 200W 1~2分 で加熱し、溶かす。
4. 卵をハンドミキサーで七分通り泡立てて砂糖を加え、もったりするまで十分に泡立て、①とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
5. テーブルプレートを取り外し、食品を入れずに オープン 予熱有 1 段 180℃ で予熱する。
6. ④に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじで、さっくりと粉けがなくなるまで混ぜ、③を加えて手早く混ぜる。
7. ②に⑥の生地を一気に流し込み、底をたたいて、表面を平らにする。

手動

オーブン

180℃
予熱：約5分
加熱：16~22分

使用付属品



角皿 中段

カロリー

1089kcal

塩分

1.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	1本分
小麦粉(薄力粉)	80g
砂糖	80g
卵(室温に戻す)	4個
バニラエッセンス	少々
A 牛乳	大さじ1・1/2
A バター	15g
ホイップクリーム	適量
栗など	適量
抹茶	大さじ1/2

ロールケーキのコツ

生地作りのポイントは

卵の泡立てかたと小麦粉の混ぜかたです。全卵の泡立てかたは、共立て法の作りかたを参照し、生地で「の」の字が書けるまでしっかり泡立てます。小麦粉の混ぜかたは、ねらないようにさっくりと混ぜます。

紙をはがすときは

熱いうちにサッと霧を吹くか、ぬれぶきんで湿らせてから両手でゆっくりはがします。

周りのかたさが気になるとき

ケーキの表面にシロップを塗るか、あら熱が取れたら乾いたふきんをかけてラップで包み、しばらくおいてから巻きます。

ホイップクリームを塗るときは

向こう側2cmほど残して塗ると、巻き終わりがきれいです。

2段で焼くときは

材料は2倍にして生地を作ります。ロールケーキの作りかた②で約3分加熱し、作りかた④ではオープン 予熱有 2段

200℃で予熱し、角皿を中段と下段に入れ、20~26分で焼きます。

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してから、角皿の前後や上下を入れかえます。

8. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑦を**中段**に入れ、**16~22分**で加熱する。

9. 焼き上がったらふきんの上に角皿を返し、硫酸紙をはがして、焼き色のついている面を上にしてあら熱をとる。

10. 生地を裏返してナイフで1~2cm間隔にすじをつけ、巻き終わりは2cmほど残してホイップクリームを塗り、栗などを並べて手前から巻き、巻き終わりを下にして形が安定したら切る。

共立て法の作りかた

常温、室温に戻した卵をボウルに割り入れ、ハンドミキサーで七分通り泡立てる。砂糖を加え、もったりするまで泡立てて（生地で「の」の字が書ける）からバニラエッセンスを加え、混ぜる。

